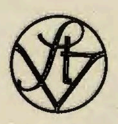
النشرات الإسلامية ٤٠

كنز الفوائد

في تنويع الموائد

تحقيق
مانويلا مارين و ديفيد واينز



بيروت ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م
يُطلب من دار النشر فرانتس شتاينر شتوتكارت

النشرات الإسلامية

جزء ١ مقالات الإسلاميين للإمام علي بن إسماعيل الأشعري ، تحقيق هلموت ريتر ، الطبعة الثانية ، ١٣٨٢ هـ - ١٩٦٣ م .

جزء ٥ بدائع الزهور في وقائع الدهور لمحمد بن أحمد بن إياس الحنفي ، ٥ أجزاء في ٦ مجلدات ، تحقيق محمد مصطفى .

قسم ١/١ : من أول الكتاب إلى سنة ٧٦٤ هـ / ١٣٦٣ م ، الطبعة الثانية ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م .

قسم ١/٢ : من سنة ٧٦٤ إلى سنة ٨١٥ هـ / ١٣٦٣-١٤١٢ م ، الطبعة الثانية ، ١٤٠٣ هـ - ١٩٨٣ م .

قسم ٢ : من سنة ٨١٥ إلى سنة ٨٧٢ هـ / ١٤١٢-١٤٦٨ م ، الطبعة الثانية ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٣ : من سنة ٨٧٢ إلى سنة ٩٠٦ هـ / ١٤٦٨-١٥٠١ م ، الطبعة الثالثة ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٤ : من سنة ٩٠٦ إلى سنة ٩٢١ هـ / ١٥٠١-١٥١٥ م ، الطبعة الثالثة ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٥ : من سنة ٩٢٢ إلى سنة ٩٢٨ هـ / ١٥١٦-١٥٢٢ م ، الطبعة الثالثة ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٦ : باعتناء پاول كاله ومحمد مصطفى وموريتس سوبرنهايم ، رتبت الفهارس آ. شِمِّل ، الطبعة الأولى ، ١٩٤٥ م .

الفهارس العامة للكتاب في ٦ مجلدات ، إعداد محمد مصطفى :

قسم ١/١ : الأعلام ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ١/٢ : الأعلام ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٦ هـ - ١٩٨٦ م .

قسم ٢ : الموظفون والوظائف والحرفيون والحرف ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٣ : الأماكن والبلدان وتفاصيل معمارية ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ٤/«١» و«٢» : المصطلحات ، الطبعة الأولى ، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م .

جزء ٦ الوافي بالوفيات لصلاح الدين خليل بن أيبك الصَّفدي .

قسم ١ : من محمد بن محمد إلى محمد بن إبراهيم بن عبد الرحمن ، تحقيق هلموت ريتر ، الطبعة الثالثة ، ١٩٨١ م .

قسم ٢ : من محمد بن إبراهيم بن عمر إلى محمد بن الحسن بن محمد ، تحقيق س . ديدرنغ ، الطبعة الثانية ، ١٩٧٤ م .

قسم ٣ : من محمد بن الحسين إلى محمد بن عبد الله ، تحقيق س . ديدرينغ ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ٤ : من محمد بن عبيد الله إلى محمد بن محمود ، تحقيق س . ديدرينغ ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ٥ : من محمد بن محمود إلى إبراهيم بن سليمان ، تحقيق س . ديدرينغ ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ٦ : من إبراهيم بن سهل إلى أحمد بن طولون ، تحقيق س . ديدرينغ ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ٧ : من أحمد بن الطيِّب بن خلف إلى أحمد بن محمد بن شراعة ، تحقيق إحسان عبَّاس ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ٨ : من أحمد بن محمد المرزوقي إلى إسحٰق الأندلسيّة ، تحقيق محمد يوسف نجم ، الطبعة الثانية ، ١٩٨٢ م .

قسم ٩ : من أسد بن إبراهيم إلى أيدكين البندقدار ، تحقيق يوسف فان إس ، الطبعة الثانية ، ١٩٨١ م .

قسم ١٠ : من أيدمر إلى ثابت ، تحقيق جاكلين سوبله وعلي عمارة ، ١٤٠٠ هـ - ١٩٨٠ م .

قسم ١١ : من ثامر إلى الحسن بن خلف ، تحقيق شكري فيصل ، ١٤٠١ هـ - ١٩٨١ م .

قسم ١٢ : من الحسن بن داود إلى الحسين بن علي بن نما ، تحقيق رمضان عبد التوّاب ، ١٣٩٩ هـ - ١٩٧٩ م .

قسم ١٣ : من الحسين بن علي بن القم إلى دجين بن ثابت ، تحقيق محمد الحجيري ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٤ م .

قسم ١٤ : من دحية بن خليفة الكلبي إلى زياد الأعجم ، تحقيق س . ديدرينغ ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م .

قسم ١٥ : من زياد بن الأصفر إلى سُنين ، تحقيق بيرند راتكه ، ١٣٩٩ هـ - ١٩٧٩ م .

قسم ١٦ : من سهل إلى عبثر ، تحقيق وداد القاضي ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م .

قسم ١٧ : عبد الله ، تحقيق دوروتيا كراولسكي ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م .

قسم ١٨ : من عبد الأحد إلى عبد العزيز ، تحقيق أيمن فؤاد سيد ، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م .

قسم ١٩ : من عبد العظيم بن أبي الأصبع العدواني إلى علّان الشعوبي ، تحقيق رضوان السيد ، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م .

قسم ٢٠ : تحقيق رمضان عبد التوّاب ، قيد الإعداد .

قسم ٢١ : من علي بن الحسين المسعودي إلى ابن دفترخوان ، تحقيق محمد الحجيري ، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م .

قسم ٢٢ : من علي بن محمد بن رستم إلى عمر بن عبد النصير ، تحقيق رمزي بعلبكي ، ١٤٠٤ هـ - ١٩٨٣ م .

قسم ٢٣ : تحقيق مونيكا كرونكه ، قيد الإعداد .

قسم ٢٤ : من فرقد العجلي إلى أبو الليث الحموي ، تحقيق عدنان البخيت ومصطفى الحياري ، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م .

قسم ٢٥ : من ليلى بنت أبي حثمة إلى المعافى بن زكريا الجريري ، تحقيق محمد الحجيري ، قيد الإعداد .

قسم ٢٦ : من المعافى بن عمران إلى نصر الله بن الحسن ، تحقيق لويس پوزيه ، قيد الإعداد .

قسم ٢٧ : تحقيق أوتفريد ڤاينترت ، قيد الإعداد .
قسم ٢٨ : تحقيق ابراهيم شبوح ، قيد الإعداد .
قسم ٢٩ : تحقيق ماهر جرار ، قيد الإعداد .
جزء ١٨ الحكايات العجيبة والأخبار الغريبة ، تحقيق هانس وير ، الطبعة الأولى ، ١٣٧٦ هـ - ١٩٥٦ م .
جزء ١٩ كتاب أسرار البلاغة لعبد القاهر الجرجاني ، نقله من العربيّة وعلّق عليه هلموت ريتر ، ١٣٧٩ هـ - ١٩٥٩ م .
جزء ٢٠ ديوان أبي نواس الحسن بن هانئ الحكمي :
قسم ١ : تحقيق إيڤالد ڤاغنر ، الطبعة الأولى ، ١٣٧٨ هـ - ١٩٥٨ م .
قسم ٢ : تحقيق إيڤالد ڤاغنر ، الطبعة الأولى ، ١٣٩٢ هـ - ١٩٧٢ م .
قسم ٣ : تحقيق إيڤالد ڤاغنر ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م .
قسم ٤ : تحقيق غريغور شولر ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م .
جزء ٢١ طبقات المعتزلة لأحمد بن يحيى بن المرتضى ، تحقيق سوسنّه ديڤلد ڤلزر ، الطبعة الثانية ، ١٣٨١ هـ - ١٩٨٧ م .
جزء ٢٢ مشاهير علماء الأمصار ، تصنيف محمد بن حبّان البُستي ، تحقيق م . فلايشهمر ، الطبعة الأولى ، ١٣٧٩ هـ - ١٩٥٩ م .
جزء ٢٣ نور القبس المختصر من المقتبس في أخبار النحاة والأدباء والشعراء والعلماء لأبي عبيد الله محمد بن عمران المرزباني ، اختصار أبي المحاسن يوسف بن أحمد بن محمود الحافظ اليغموري :
قسم ١ : تحقيق رودلف زلهايم ، الطبعة الأولى ، ١٣٨٤ هـ - ١٩٦٤ م .
جزء ٢٤ كنز الولد لإبراهيم بن الحسين الحامدي ، تحقيق مصطفى غالب ، الطبعة الأولى ، ١٣٩١ هـ - ١٩٧١ م .
جزء ٢٥ كتاب مكارم الأخلاق لأبي بكر عبد الله بن محمد بن عبيد القرشي البغداديّ المعروف بابن أبي الدنيا ، تحقيق جيمز ا . بلمي ، الطبعة الأولى ، ١٣٩٣ هـ - ١٩٧٣ م .
جزء ٢٦ كتاب النبات لأبي حنيفة أحمد بن داود الدينوري ، الجزء الثالث ، والنصف الأوّل من الجزء الخامس ، تحقيق برنهارد لڤين ، الطبعة الأولى ، ١٣٩٤ هـ - ١٩٧٤ م .
جزء ٢٧ حاشية على شرح بانت سعاد لعبد القادر البغداديّ .
قسم ١ : تحقيق نظيف خواجة ، مراجعة محمد الحجيري ، الطبعة الأولى ، ١٤٠١ هـ - ١٩٨٠ م .
قسم ٢ : تحقيق نظيف خواجة ، مراجعة وفهرسة محمد الحجيري ، الطبعة الأولى ، ١٤١٠ هـ - ١٩٩٠ م ، جزء ١ و ٢ .
جزء ٢٨ أنساب الأشراف للبلاذري .
قسم ١ : تحقيق محمود الغول ، يعمل على إتمامه د . إحسان عبّاس ، قيد الإعداد .
قسم ٢ : تحقيق إحسان عبّاس ، قيد الإعداد .
قسم ٣ : تحقيق عبد العزيز الدوري ، الطبعة الأولى ، ١٣٩٨ هـ - ١٩٧٨ م .
قسم ٤ : جزء ١ : تحقيق إحسان عبّاس ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٠ هـ - ١٩٨٠ م .
قسم ٤ : جزء ٢ : تحقيق عبد العزيز الدوري ، قيد الإعداد .
قسم ٥ : تحقيق وداد القاضي ، قيد الإعداد .
جزء ٢٩ نظم الدر والعقيان لمحمد بن عبد الله بن عبد الجليل التنسي ، القسم الرابع في محاسن الكلام ، تحقيق نوري سودان ، الطبعة الأولى ، ١٤٠١ هـ - ١٩٨٠ م .
جزء ٣٠ كتاب النجاة لأحمد الناصر ، تحقيق ف . مادلونغ ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٥ هـ - ١٩٨٥ م .
جزء ٣١ سيرة الملك الظاهر لابن شدّاد ، تحقيق أحمد حطيط ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٣ هـ - ١٩٨٣ م .
جزء ٣٢ علم الجذل في علم الجدل لنجم الدين الطوفي الحنبلي ، تحقيق ف . هاينريشس ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٧ م .
جزء ٣٣ كتاب فيه بدء الإسلام وشرائع الدين لابن سلام الإباضي ، تحقيق ڤيرنر شڤارتس والشيخ سالم بن يعقوب ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٦ هـ - ١٩٨٦ م .
جزء ٣٤ معجم ابن الشجري ، ما اتفق لفظه واختلف معناه ، تحقيق عطية رزق ، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٢ م .
جزء ٣٥ ثلاثة مصنفات للحكيم الترمذي ، تحقيق بيرند راتكه ، الطبعة الأولى ، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م .
جزء ٣٦ كتاب الفتن والملاحم لنعيم بن حماد ، تحقيق لورنس كونراد ، قيد الإعداد .
جزء ٣٧ كتاب دول الإسلام الشريفة البهية لأبي حامد القدسي ، تحقيق أولريش هارمان وصبحي لبيب ، تحت الطبع .
جزء ٣٨ المسرح الشعبي العربي في القاهرة ١٩٠٩ ، مانفريد فويديش وجاكوب م . لنداو ، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م .
جزء ٣٩ نزهة المقلتين في أخبار الدولتين لابن الطوير ، تحقيق أيمن فؤاد سيّد ، الطبعة الأولى ، ١٤١٢ هـ - ١٩٩٢ م .
جزء ٤٠ كنز الفوائد في تنويع الموائد ، تحقيق مانويلا مارين وديڤيد واينز ، ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م .
جزء ٤١ كتاب الواضح في اصول الفقه لابن عقيل ، تحقيق جورج مقدسي ، تحت الطبع .

مانويلا مارين و ديفيد وايـنز

كنز الفوائد

في تنويع الموائد

النشرات الإسلامية

أسسها هلموت ريتر

يصدرها
جمعية المستشرقين الألمانية
أولريش هارمان و أريكا كلاسن

جزء ٤٠

الطبعة الأولى
١٩٩٣

طُبع على نفقة وزارة الأبحاث العلمية والتكنولوجية التابعة لألمانيا الاتحادية
بإشراف المعهد الالماني للأبحاث الشرقيّة في بيروت
في المطبعة الكاثوليكية ش.م.ل.، بيروت – لبنان

جدول محتويات الكتاب

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي نطقَت بحكمته الأطيار وسبَّحت[1] بعظمته الحِيتان[2] في قرار البحار[3] آناءَ الليل وأطراف النهار.

أمّا بعد، فإنّي[4] ذاكر في كتابي هذا[5] من الحلو والحامض والساذَج والمَقْلِيّ والمَشْوي وأصنافَ عمَل الحَلْوَى والجَوَاذِيب وما أشبهها، وأصنافَ أعمال السمك من سائر صنوفه وصُلوصاته[6] وصِباغه[7]. وأصناف المُخَلَّلات والمُخَرْدَلات، وما يُعمَلُ من الألبان من الأصناف كالبيراف والجاجق والكبر والقنبريس[8] والكامخ وغير ذلك[9]. وأعمال المشروبات من سائر أصنافها كالفُقَّاع والأقسما والشش[10] والسوبيا ونقوع المشمش المطيّب وغير ذلك، وأصناف ما يستعمل بعد الطعام من المهضِّمات من الأشربة والمَعاجين والجَوارِشْنات[11] وغير ذلك مما يناسبه. ثم بعد ذلك أعمال الطيب
2r الأشنان[12] المطيَّب والصابون المُطَيَّب/والبُخورات والذرائر[13] والتصعيدات وأدوية العرق. ثم أذكر[14] بعد ذلك ادِّخار الفواكه وغيرها وخَزْنها إلى غير أوانها. ولمّا كَمُلَ[15] جميعه[16] سميتُه[17] كنز الفوائد في تنويع الموائد، وبالله أستعين وعليه أتوكّل وهو حسبي ونعم الوكيل[18].

الباب الأول: في وصايا الطباخ وآدابه وما يعتمد[19] عليه.

الباب الثاني: في الخبز وكيفيته[20] وما[21] يصنع من[22] عجنه وخبزه وعمل الخبز المطيّب والمبزّر[23].

الباب الثالث: في تدبير الماء المشروب المرمل[24] بالثلج المضروب[25].

الباب الرابع: في خاصيِّة[26] الماء المبرَّد في الهواء وما قالت فيه الحكماء.

2v **الباب الخامس**: في أنواع الأطعمة من[27] الحُلو والحامض والساذج./

الباب السادس: في عمل المرّي[28] وخزن ماء الحصرم وماء[29] الليمون.

الباب السابع : فيما يُعمَل من بَيض الدجاج من العجج والمبعثرات.

الباب الثامن : فيما[30] يتغذّى به العليل من مزوّرات البقول.

الباب التاسع : فيما[30] تعمل من أنواع[31] السمك من سائر ألوانه.

الباب العاشر : فيما يُعمَل من الحلوى من سائر أصنافها.

الباب الحادي عشر : في الجوارِشْنات[32] والمَعاجين والأشربة التي تُستعمل قبل الطعام وبعده.

الباب الثاني عشر : في عمل الفُقّاع والأقسما والشش[33] وغير ذلك[34].

الباب الثالث عشر : في نُقوع المشمش/اللّوزي وصفة[35] عمله. 3r

الباب الرابع عشر : في صفة[35] عمل أدوية القرف.

الباب الخامس عشر : في عمل الخَرْدَل اللطيف الحارّ الحرّيف.

الباب السادس عشر : في عمل أنواع الصلوصات[36].

الباب السابع عشر : في أنواع يعمل من اللبن من الكوامخ والجاجق والكبر والزعتر[37] والبيراف والقنبريس[38].

الباب الثامن عشر : في تخليل اللِّفْت من سائر أنواعه، وأعمال الزيتون وسائر المُخَلّلات[39] من الفواكه[39] وغيرها، وتمليح الليمون والكباد وغير ذلك مما[40] يناسبه[40].

الباب التاسع عشر : في صَنْعَة عمل البَوارد[41] من البُقول وغيرها،[41] وصنعة[42] الحمّص كسا وغيره/. 3v

الباب العشرون : في الخلال والطيب الذي يُتَطَيَّب به[43] وإزالة أثر[43] الطعام كالأشنان المطيَّب والصابون المُطَيَّب والأَدْهان المبخَّرة التي تقلع رائحة الزفَر وغير ذلك[44].

الباب الحادي والعشرون : في البُخُورات المطيِّبة المقوِّيَة للنفس والقلب، وصنعة أدوية العرق[45] والحبوب المطيّبة للنكهة المقوِّية للشهوة والمَعِدَة المُعِينة على الباه.

الباب الثاني والعشرون : في صَنْعَة الذرائر[46] المطيَّبة الملوكية، والمياه المصعَّدة من الماء ورد، والمِسْك والزعفَران والعود والصَّندل والقَرنفُل والكافور والسنبل وغير ذلك من مياه الفواكه كالأترجّ

والآس وزهر[47] النارنج والريحان[48] .

الباب الثالث والعشرون : في اذّخار[49] الفواكه إلى غير أوانها مثل الخوخ[50]
4r والمشمش/والعنب والسفَرْجَل والقَراصيا والتوت والتفاح وغير ذلك ، وعمل الرطب والبُسْر وإظهاره في غير أوانه ، وإظهار الوَرْد[51] في غير أوانه ، واذّخار[52] الخِيار والقِثّاء والعَجُّور والباذنجان والليمون إلى غير وقته[53] .

الباب الأول

في وصايا يلزم الطبّاخ معرفتها

ينبغي[54] أن يكون[54] الطبَّاخ[55] لَبِقًا[56] عارفًا بقوانين الطبيخ، بصيرًا بصنعته، وليتعاهد[57] قصّ أظفاره بحيث لا يحيف عليها فتقرح، ولا يتركها تَطول[58] فتجمع الأوساخ فيها. ولْيَختار[59] من القُدور البرام ثم الفخّار، وعند الضرورة الدسوت النحاس المبيّضة. وأردأ ما طبخ في قدر نحاس قد نصل[60] بياضها. ويختار من الحَطب ما كان جافًّا وليس له دخان[61] لنداوته كحطب الزيتون والسنديان اليابس والدفلَى[62]، والأشجار التيوعية[63] وكلّمَا فيه ندواة، ثم يعرف مقدار الوقيد[64].

4v ويكون[65] الملح أندرانيًا، فإن عَسُرَ فالملح النقيّ الأبيض الخالص/من التراب والحجارة، وأجوده ما حُلَّ وعقد. ومن الأبازير[66] ما كان حديثًا، ومن الكسفرة[67] والكراويا[68] والكمّون ما كان جافًّا، ومن الدارصيني[69] ما كان خشَبُه ثَخينًا[70] ملتفًّا ذكي الرائحة[71]، ومن المصطكاء[72] ما كان[71] كبارًا أبيضًا[73] برّاقًا غير دقّ نقيًا، ومن الفلفل ما كان حديثًا، ومن الزنجبيل ما كان غير مسوّس. ويبالغ في تنقية الأبازير ولا يطرح[74] منها إلاّ ما يستعمله، لئلاّ ينحل قوّته. وليغسل الأواني والقدور بالطين الحر والأشنان والورد اليابس، وليبخّر الزبادي بالمصطكاء والعود[75]، ثم يغرف فيها ويمسح القدور بعد غسلها بورق النارنج أو ورق الأترجّ مفروكين. ويختار لدقّ اللحم هاونًا[76] من حجر، وللأبازير هاونًا[77] من نحاس. ويوفر الأبازير في الساذج والقلايا[78] والنواشف حلوها وحامضها، ويقتصد منه في الحامض ذوات الأمراق.

5r والأصل في الطبيخ[79] أخذ رغوة[80] اللحم وزبده ووسخه وما غشاه[81]/ يطفو عليه عند الغَلَيان، والغَسل[82] قبل ذلك بالماء الحارّ والملح وتنقيته[83] من الغُدد والعُروق والأغشية، وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن ويَسيرٍ من شيرج، فإنّه أصل لذهاب[84] الزّفرة قبل سلقه. وأن يترك ينزل[85] على نارٍ هادئة بعد إنضاجه[86]

بساعة[87] واحدة. وليصلح[88] المالح والعَفْص[89] بالسلق في الماء العذب، وإصلاح الحامض بالملح وإصلاح النقية[90] بالأبازير.

واصلق المهزول قبل طبخه، وادهنه قبل شَيّه[91]. وضع[92] تحته إناء[93] فيه[94] ماء عذب، واخرج المشوي وفيه بقية من رطوبته، وتبالغ في تنقية اللحم من فضلاته. وخذ الساطور لقطع العظام حتى لا يتشظّى، والسكاكين لقطع اللحم وتشريحه لئلاّ يزفّر. ويتعاهد الخوان بالخَرْدَل، وافرد لكلّ قِدْرٍ مغرفةً، وللبصَل سكّين لا تقطع بها شيء غيره. ونظّف[95] جوانب القدور، وإن[96] اضطررت إلى ماء يزاد في القدر فليكن حارًا. ولا[97] تُدَقّ الأبازير / والقلوب في هاونًا به أثر زفر[98]، ولا العصارات. ولا 5v
تغرف[99] من القدور إلاّ بعد سكون غليانها وحدّة نارها. وإذا ملحت القدرة[100] فألقي فيها من البردي[101] قطعة يسيرة، فإنّه يلقط ملحها ولا يُبقي له أثرًا[102] البتة. ويلقط دخان القدر. وإذا دخن[103] القدر فأرم[104] فيها بندقًا فارغًا فإنّه يلقط دخانها[105]، وكذلك إذا كان اللحم منتنًا. ولا يسمط الكرش إلاّ بالجير[106] تدرّه عليها ويجرّد[107] وسخها، فإنّه يخرج كالكافور. واغسل يدك قبل الغرف وبخّرها من رائحة البصل. وفي كل الطبيخ نَبِّت[108] اللحم الغليظة لينضج واسلقه[109] بالماء والملح. واجتنب نار الحطب الرطب، وأوفق[110] النار ما كان حطبه ندي. وإذا أردت أن يتهرأ[111] اللحم سريعًا[112] فألق[113] عليه بورقًا في القدر أو شمعًا[114] أو قضبانًا أو[115] من ورق[116] البطيخ أو قشوره. وإذا طبخت الأشربة، فإذا جلست نار[117] الدست فليكن قدامك وعاء فيه ماء وخرقة[118] بيضاء نظيفة[119] وكلّما رأيت حافة الدست أو أجنابه[120] تتغيّر / امسحها بالخرقة المبلولة بالماء فإنّك تأمن تغيّره وخرقه. 6r
وكلّ فاكهة تلقى[121] على الجلاب المعقود لعمل الشراب ينبغي أن يغلى فيه حتى ينضج ويعلو ريمها، فتنزع ويؤخذ[122] له قوام الأشربة ما خلا شراب الليمون والحُمّاض[123] فإنّك إن تركته فسد وتغيّر. فينبغي أن يؤخذَ له قَوام الشش[124] ويُلقَى عليه فاكهته. واتركه حتى ينعقد وينحلّ[125] ويمتزج، وارفعه سريعًا[126] واتركه في جِفان أو[127] مواجير[127] مبلولة[128] مهيّأة كذلك[129] حتى يبرد، وأودعه في البراني، وامسح ظاهر البراني بالشيراج، ونظّف[130] المواضع التي تجعلها فيه من كل شيء حلو يقع على الأرض فإنّها تحرس[131] من النمل[132]. إنّ لحم البقر لا يطيب إلاّ في السكباج، ولحم العجول الغلاظ تصلح[133] للهريسة، واللحم السمين من الثني[134] من[135]

الضان يصلح للهريسة والأرّزية[136] والفريكية[137] والإطرية[138] وما شاكلهم ، وكلّ
لحمٍ سمين من سائر اللحوم فاطبخه[139] من الهزيل[140] . والسكباج لا يصلح له إلاّ
لحم غليظ سمين. وممّا يطيب أكله / معها الجرجير ، ومع الكشكية الفجل ، ومع 6v
الحصرمية النعنع[141] . والباذنجان لا يقع إلاّ في المحمّضات ، إلاّ ما كان من القلايا اليابسة
والرطبة دون ألوان الكبار[142] . الثوم يفتق روائح سائر الألوان الكبار ذوات المرق
وذوات الحبوب والبقول ، ويزيد في طيبها[143] . والفلفل يدخل في سائر الألوان الكبار
وله فيها موقع وخاصّية[144] في الاسبيدباجات[145] والطباهجات وسائر الأشياء[146]
المبزّرة [147] وكذلك قطع الدارصيني والخولنجان في الألوان الكبار فالوجه[148] فيهما أن
تشدخا شدخاً[149] قويًّا ليخرج بذلك الرائحة والطعم ، ويغني[150] فيه القليل[151] عن
الكثير. والاسفاناخ[152] والجرجير يطيب في السمّاقية إذا طرح[153] فيها ،
والنرجسية[154] أيضًا وقلوب السلق وأضلاعه في الكشكية ، وكذلك[155] قلوب[156]
الخص[157] والعُصفُر[158] الرطب ، فإن عدم فرّك[159] عليها يابس عند
العرف[160] . والقرع يوافق في طبيخ السكباج وغيره إلاّ أنّه بها[161] أخصّ ، وكذلك
الكرفس والسذاب في السكباج والتفّاح الحامض وعصار[162] الكرم والطرخون / في 7r
الرمانية. والصمغ العربي المسحوق ودقيق الأرزّ ودقيق الحمّص مما يخثر[163] الطعام.
وإذا أردت السكباج أن يكون قريص سحق[164] شيء من قشر البطيخ ويدر عليه بعد
أن تغرف[165] ليزيّن[166] أو تعمد إلى أصل[167] الكزبرة[168] الخضراء تعرك[169]
بها القصعة التي تغرف فيها[170] فإنّه تقرص. ويختار من القدور الملسة العلية[171]
السمك الواسعة الجرف[172] فإنّها أحمد لعاقبتها ، وكذلك قدور الطباهجات والقلايا
لتتمكن من تحريكها ، وقلي ما يقلى فيها ، وإذابة ما يذوب فيها. وينبغي أن لا تصبّ
الزيت في القدر إلاّ بعد نزع الرغوة[173] ولا[174] تنزع الرغوة إلاّ بمغرفة مثقّبة ليزل
الدسم وتبقى الرغوة في المغرفة[174] . وإذا طبخ شيء من الحبوب لا تحرّك حتى تنزل به
عن النار لئلاّ يشيط. وإن كان في شيء من اللحوم المطبوخة غليظًا[175] اطرح[176] فيه
بورق أو قشر بطّيخ يابس مسحوق. وإذا كان في اللحم تغيّر وزفرة فدقّ[177] له الجوز
دقًّا ناعمًا ، ودلّك[178] به دلكًا بليغًا ، ويطرح معه في القدر فإنّه / يذهب الزفرة[179] 7v
والتغيّر ويطيّب[180] بدهنه[181] طعم اللون. ولا يجب أن تغطّى القدر لتدور روائح
الأبازير فيها ويجتمع[182] دسمها في أعلاها إلاّ بعد أن ينحى[183] اللهيب[184] من

تحتها حتى تبقى[185] جمر ليّن[186] وإلاّ تدخّنت. ولا يطرح فيها الملح إلاّ بعد[187]
الفراغ[188] حتى يكون آخر ما يعمل فيها، لأنه مما لا يحتاج إلى نضج ولا عمل للنار
فيه، ومتى طرح في أوّل الأمر[189] ومرق[190] المرق ربّما[191] يكون زائدًا أو
ناقصًا[191]. وإذا[192] طرح أخيرًا على مقدار قد اشتقّ[193] كان بحسب ما
يوجبه[194] لا سيّما والحبوب لا يجب طرح الملح[195] فيها إلاّ بعد انتهاء نضجها، وإلاّ
لم تنضج أو يبطئ نضجها. وكذلك صبّ الخلّ على كلّ ما يصبّ عليه حتى الباقلاّء
المطبوخ، فإنّه إن عمل منه[196] بارد[197] وصبّ عليها الخلّ قبل[198] أكله
بأدنى[199] وقت صلب حتى يرجع لحاله[200] بتًّا[201] وإنّما صبّه عليه في ساعة
يؤكل. وليس يطيّب القدر إلاّ بعد أن تهتدئ[202] أو[203] يسكن فورها. وأمّا
الأطبخة فما كثر مرقه واحتيج إلى نشافة فبالنار[204] أو نشِفَ فاحتيج إلى زيادة الماء /. 8r
وزيادة حاجة[205] إن لم يكن الماء مقنعا[206] حتى يعود القدر الى الحال الذي
تزيده[207] إلاّ ما كان من[208] هريسة أو أرزّية[209] أو لوبية أو أصناف الحبوب،
وما يقع معها من البقول فإنّه متى زيد[210] فيه بعد انتهائه فسد[211] في جميع أحواله
وذهب طعمه، ولو كان قبل ذلك في غاية الطيبة[212] والجودة. وهذا مما ينبغي للطبّاخ
أن يقدر[213] حاجته من الماء في أوّله حتى لا يعجز عجزًا يحتاج إلى تجديد ما عليه.
والمقصود من الطبيخ حسن تأليف حوائج الشيء المطبوخ حتى يعتدل[214] ولا يكون
بعضه غالب على بعض. والواجب والصواب في البصل المقطّع لسائر ألوان الطبيخ أن
يغسل بعد تقطيعه بالماء غسلاً جيّدًا ثم تلقى في القدر وأن تكون له سكّين مفردة ممسوحة
بالزيت المطيّب[215] قبل استعمالها لذلك ويقطّع بها الثوم[216] والبصل لا غير. وينبغي
أن[217] يكون سكاكين التفصيل قويّة وسكاكين التشريح رقيقة/حادة قاطعة ليعينه. 8v
وكلما كان من باذنجان وقرع فالواجب أن يطرح[218] بعد تقطيعه في ماء وملح ساعة جيّدة
قبل طرحه في القدر. وما كان يلقى من الباذنجان في لون أبيض[219] مثل مضيرة[220] أو
حصرمية[221] فالواجب أن تقشر تجاه[222] الأعلى ولباس أقماعه قبل طرحه في الماء
والملح. والواجب[223] على الطبّاخ أن يجعلَ لكلّ لونٍ مغرفةً، ولا يستعمل مغرفة لون في
لون آخر، إلاّ أن يكون شكله[224] لئلاّ تختلّ[225] عليه طعومها وألوانها. فأمّا الثريد
فأطيبه ما كان من رقاق أو جردق أو كعك أو خبز[226] نقي بائت[227] في مرق
حامض ودهن[228] محلّى. وأطيب الثريد ما ثرِد من[229] مرقِ السكباج. وينبغي أن

تكون تسقية[230] الثريد شبعانة[230] من المرق والدسم بما[231] لا تفصل عنه ولا يقصر عن مقدار حاجته، وتنزل[232] بمقدار[233] يتشرّب ماؤه وينحلّ ويجلس في وسطه
9r بمغرفة[234] ويصبّ فيها من الدسم ما يقوم بها[235]. وإذا احترقت الأرزّية / فألق فيها سذابًا فإنّه يذهب بريحتها[236]. وإذا وجدت الزُهُومَة في سائر القدر فألقِ فيها جوزةً أو جوزتين صِحاحًا واتركها ساعة فإنّها تنشف الزهومة. وعلامة ذلك أنّك تخرج الجوزة فلا يقدر أن تشمها من زفرة رائحتها وزهومتها. والجزاء[237] ما إذا[237] عمل[238] في خرقةٍ وأُلقِيَ في القِدْر التقط[239] الملح وكذلك النخالة إذا[238] حميت مقعره حتى تحمر[240] وألقيت في قدر التقطت ملحها. وإذا أردت أن ينضج الحمّص سريعًا فاجعل في القدر شيئًا من خردل، فإنّه ينضج سريعًا[241]. وإذا أردت أن يبقَى اللحم[242] طريًا إلى أيّ وقت أردت، فتأخذ[243] لحم الأفخاذ وتخرج منه[244] الشحم والعظم وتشرح وتملح جيّدًا[245] ويترك ليلة، فإذا أصبحت فاغسله[246] من الماء غسلاً جيّدًا نظيفًا، وتبسطه حتى ينشفَ ثم يُطلَى بالسمن[247] ويجعل في النشوفة[248]، ودعه ما شئت ثم اخرجه أيّ وقت أردت فإنّك تجده طريًا. وإذا أردت
9v أن يبقَى اللحم طريًا في شدّة الحرّ بلا ملح فخذ اللحم / واجعله في شوكة ودلّيه في بئر ليكون قريبًا من الماء يكاد يمسّه ثم اخرجه إذا أردت فإنّك تجده طريًا. وإن فتر[249] اللحم أو تغيّرت[250] رائحته وأردت طبخه فألق معه في القدرات[251] جوزات[252] صحاح تكون قد نقيت[253] أسافلهنّ حتى يصل إلى أجوافهنّ فإنّهنّ يلقطنّ جميع الرائحة وتصير أجوافهنّ أنتن من الجيفة. وإذا فرغت[254] بيضةً بما فيها في القدر التقطت نتن اللحم. وإذا صُلِقَ مع اللحم المُنتِن[255] يسير[256] حُلْبَة، ثم قلب ذلك الماء وجُدِّد له ماء آخر، ذهب عنه النتَن وطاب طعمه حتى لا يعرف طري هو أو منتن.

وإذا كان اللحم متغيّر الرائحة يقطّع ويُجعَل في قدر ويُجعَل معه[257] بندق مكسّر فإنّه يزول رائحته. وإذا أردت سرعة نضج الطعام[258] فتأخذ قشور البطّيخ الأخضر تجفّفه وتطحنه وتخلّيه عندك فإذا أردت سرعة نضج الطعام[258] تطرح عليه يسيرًا منه يكون[259] سريع النضج. وإذا أردت أن لا يريح اللحم في الحرّ اجعل في سفّود ودلّيه
10r في بئر حتى يكون قريبًا من الماء فإنّه لا يكاد أن ينتن. وإذا أردت الثوم / لا يفشّ[259] يحرق الكنافش[260] الذي له فإنّه يقعد مهما أردت لا يفشّ[261] ولا يتلف. وإذا أردت السمك اللبيس[262] أنّه[263] لا يبقى فيه شوك يؤخذ الفوفل[264]، يدقّ يشقّ[265]

اللبيس فلخيْن[266] في كلّ جنب[267] ويدرّ فيهم ويشوى[268] فيتهرّأ[269] الشوك جميعه. وإذا أردت تطييب[270] اللحم المروح تدقّ الحُلْبَة[271] أو تطحن أو تبلّ بها اللحم في مئزر[272] صوف، وتؤخذ قديرة[273] تملأ ماء وتغلي عليه غليانًا جيّدًا، ثم تجعل المئزر[274] فيه[275] وتغلي عليه قليلاً فإذا كان اللحم كثيرًا غيّر له الماء فإنّها[276] تروح الرائحة منه ويُطبخ بعد هذا في أيّ لون[277]. وإذا أردت أن تصلق لفتًا[278] أو[279] لوبية أو لبسانًا[280] أو كرنبًا أو سلقًا أخضر فألق في القدر[281] يسيرًا[282] من نطرون مع الماء واغلي ذلك الماء إلى أن يشقّ ثم الق فيه الصليق[283] الذي يريده، وإذا ألقيت الصليق[284] في الماء المغلي فلا تغطّي القدر بغطاء لأنّك[285] متى غطّيتها اصفرّ جميع ما فيها، ولا تترك المصلوق / يتهرّأ[286] بل انزل[287] به وفيه قوّة فإنّه يكون 10v أطيب. وإذا صلقت[288] الاسفاناخ فاغسله[289] بالماء وألقيه في القدر ولا تجعل[290] عليه شيء من الماء فإنّه يرخي ماءً كثيرًا إذا أصاب[291] حرّ النار، وكذلك الملوخية إذا أرميتها[292] في القدر[293] لا تغطّي القدر ولا تجعل تحتها[294] نارًا مشعلة[295] إلاّ اتركها على النار تتهرّأ[296]. وإذا أردت طبخ ما تريد من الحبوب مثل العدس والبسلاّ والجلبان والفول والماش[297] والحمّص[298]، فلا تأخذهم مدشوشين من السوق بل تأخذ ما أردت منهم صحيح تدشّه عندك وتغربله من قشره[299] ثم تلقي على كلّ قدح مصري نصف رطل زيت طيّب وتعركه[300] به وتلقي عليه من الزعفران ما يحتاج، وجفّفه، فإذا أردت أن تطبخَ منه شيئًا اغلي الماء بقليل ملح، فإذا غلي على ذلك الماء ارفع منه قليلاً وألق[301] ما تريد من الحبوب المذكورة ويكون عياره لكلّ قدح غمرة ونصف[302] غمرة، فإذا نضج[303] فيه حوائجه وأنت تحرّكه، وكثر التحريك / تمنع 11r من التشييط[304].

الباب[305] الثاني

في الأخباز وكيفية صفة عجنها وخبزها وعمل الأخباز المطيبة المبزّرة[306] والمملوحة وغير ذلك[305].

أما الخبز فأطيبه ما كان دقيقه ناعمًا أبيضًا حديثًا معروكًا عركًا قويًّا، وتسقيه الماء قليلاً حتى يكون لا مرقًا ولا يابسًا، ويخبز وفيه[307] يُبوسة[308] على نار هادئة، فإنّ

النار إذا قويت شوطته[309] وأخرجته عجينًا ، وإن ضعفت[310] ممصوصًا[311] لاظيًا[312] فإذا خرج[313] الخبز روِّحه[314] ساعةً[315] في الهواء[315] حتى يتشرّب ماؤه ويتصرّف بخاره ويطيب أكله[316] .

(1

صفة أقراص مملوحة

يؤخذ قدر الحاجة من الدقيق ، يُعجَن كلّ رطل بربع رطل شيرج[317] ، ويعمل فيه ملحًا ظاهرًا ويُخبز بعد تخميره على هيئة خبز الأبازير وأرقّ منه يسير[318] ، فإذا تورّد يخرج وهذا يعمل إذا[319] وقفت[320] النفس من الأشياء الحلوة فيستعمل هذا في أثناء الحلوى[321] .

(2

صفة الكعك[322]

يُؤخذ دقيق ناعم يُلَتّ بالسمن[323] والمسك وماء الورد ، ويمدّ بالسَّويق[324] رفيعًا ، ويُقلَى بالشيرج[325] ، ويوضع في الجلاّب ويسيرًا من المسك وماء الورد ويرصّ

11v في الصحن ، ويرشّ عليه الفستق المجروش راق / براق.

(3

صفة كعك سكّري[326]

يُؤخذ دقيق ناعم يلتّ بالسمن والمسك والماء ورد ، ويمدّ بالسَّويق رفيعًا ويُقْلَى بالشيرج ويوضع في الجُلاّب ويسيرًا من المسك وماء الورد ، ويرصّ في الصحن ويرشّ عليه الفستق المجروش راق براق.

(4

صفة كعك سكّري

يؤخذ دقيق رطل وسكّر[327] ثمانية أواق ، يسحق السكّر ناعمًا ويُخلط بالدقيق

ومعه أوقيتين شيرج[328] ، ويُضاف إليه أربعة أواق ماء ويُعجن قويّ ويعمل كعك وأقراص ويُخبز في طبق نحاس ؛ يجيء غاية.

(5

صفة كعك بالعَجْوَة

لكلّ رطلٍ دقيقٍ نصف رطل شيرج[329] وثمان[330] أواق عَجْوة وماء ورد وزعفران وأطراف طيب[331] وفلفل وزنجبيل.

(6

صفة الكعك المَلْتوت

يُؤخذ دقيق علامة وشيرج[332] وعِرْق كافور ومُصْطكاء، يُعجَن الدقيق بالشيرج[333] أوّلاً، ثم بعد تلك[334] يُعجن بالماء ويدقّ عرق الكافور[335] والمصطكاء[336] وقليل شيبة، تبلّ[337] ويدقّ أيضًا ويعمل في[338] الدقيق ويعمل حَلَقًا[339].

الباب / الثالث 12r

في تدبير[340] الماء المشروب المرمّل بالثلج المضروب

قالت الحكماء: ينبغي لمن أراد الصحّة أن لا يشربَ الماء على الريق ولا على المائدة ولا عقب الأكل، إلا[341] إن يجفّ[342] أعلَى[343] البطْنِ[344] وانحدر الطعام عنه واستوفَى[345] شربه[346] منه[347] رِيًّا[348] واسعًا، حتى إذا جفّ أعلى البطن وانحدر الطعام عنه فاشرب منه ومن الشراب[348]. ولا ينبغي أن يُشربَ ماءُ الثلج على المائدة إلاّ بقدر[349]، ولا يكون إلاّ نادرًا، فإنّ قليله يجزئ. ولْيَحْذَرْ[350] شُرْبَ[351] الماء بالثلج مَنْ[352] به ضعف في العَصَب، ومن معدته وكبده باردان. وبالجملة[353] من يجد في هضمه تخلُّفًا[354] وتضعُّف[355] نفسه[356] وتذيّل[357] فلا يستعمله. وأمّا

من[358] كان كثيرَ اللحم والدم أحمر اللون قوِيّ الشهوة[359] ، فلا ينبغي أن يخافَ منه ، وليشربْ[360] من الماء والثلج في أيّ وقتٍ شاء[361] وعلى المائدة ، فإنّ ذلك قليل الضرر[362] له[363] .

الباب الرابع
في خاصيّة الماء المبرّد في الهواء وما قالت فيه الحكماء

12v اعلم أنّ الماءَ يحفظ على البدَن رطوباته / الأصلية ، ويُرقّ[364] الغذاءَ وينفذه[365] ، ويقمَع[366] الحرارةَ. وهو أَوفَق[367] للمحرورين وأصحابِ الأمزجة[368] الحارّة من الشرابْ. واعلم أنّ أجودَ الماءِ وأنفعَه وأخفّه وزنًا وأسرعَه قَبولاً للسخونة والبرودة ، وأعذبَه طعمًا الذي[369] يقرب[370] في طعمه إلى الحلاوَة. واعلم أنّ أشرَّ[371] المِياه الماءُ الذي له طعم أو ريح[372] مكروه[373] ، فإنّها ردئة[374] ، لا تصلح للشرب ، وقد[375] يستعمل في الأدوية والعلاجاة[376] .

وأمّا[377] الباردة[378] الشديدة البرد ، لا يبلغ من برده أن يستلذّ به[379] . فإنّه ينفخ البطنَ ولا يبلغ من كسر العطش مبلغًا[380] ، ويسقط[381] الشهوةَ ويُرخي الجسدَ ، وليس بصالحٍ[382] .

الباب الخامس
في[383] أنواع الأطعمة

اعلم انّ الأطعمة الحَوامضَ منها[384] ما يُحلَّى ومنها ما يَبقى[385] على حموضته[386] . فالذي[387] يُحلُّو منها فقد غُلِيَ[388] بالسكّر أو بعسل[389] أو الدبس. وحكم ذلك أجمع أن يكونَ في[390] بابٍ واحد.

7)

فمن ذلك السكباج

13r وصَنعته (391) أن يقطَّعَ اللحمُ / السَمينُ أوساطًا، ويُجعَلَ في القِدْر وغَمْرُه ماء (392)، ويَسيرُ ملحٍ وعودٍ ودارصيني. فإذا غُلِيَ تخرج الزَّفْرَة (393). ثم يجعل عليه كُسْبَرة (394) يابسة. ثم يؤخذ البصَل الأبيض أو الكرّاث (395) أو الثوم (396) الشامي والجزر، إن كان أوانه، والباذنجان، وتقشَّر الجميع ويشقّ الباذنجان صلبًا (397)، ويُصلق (398) في قِدْرٍ أخرى (399) في ماء وملح. ثم يُنشَّفُ من مائه ويُترك (400) في القِدْر فوق اللحم، ويُلقَى عليه الأبازير، ويُعَدَّلُ ملحه. فإذا قارب النُّضْجَ يؤخذ من الخَلِّ والدِّبْسِ والعَسل قَدْرُ الحاجة إليه، ويُعمَل مِزاجًا معتدلاً في الحموضة والحلاوة ويصب في القدر ويغلَى ساعةً ويتحثّر (401) بقليل نَشاءٍ أو أرزّ. ثم يؤخَذُ لَوز مقشور (402) منصّف وعنّاب (403) وتين يابس وزبيب (404)، ويُجعلُ في رأسِ القِدْر ويغطَّى ساعةً، ويقطّع الوقود (405)، ويمسح جوانب القدر بخرقةٍ نظيفةٍ، ويُرَشُّ عليه الماء ورد. فإذا هدأت (406) على حَمْو النار رُفِعَت.

8)

إبراهيميّة

13v تقطّعُ اللحمُ أوساطًا وتلقَى في القِدْر، ويُغْمَر بها ويلقَى فيها / خرقة كتّان خفيفة مشدودة (407)، فيها كزبرة وزنجبيل وفلفل وعود مدقوق ناعم. ثم (408) عليه قطع دارصيني ومصطكاء، ويقطّع بصلة صليب ثلاثة صغار، ويلقى فيها (409)، ويُدَقُّ (410) مثل (411) آخر ويعمل كببًا (412) ويجعل فيها. فإذا غَلَى (413) تُخرَجُ تلك الخِرْقَةُ التي فيها الأبازير، وتمريها بماء الحصرم (414) العتيق (415)، فإن لم يوجد فالطري المعتصَر (416) باليد من غير سلق، أو بالخَلِّ المقَطَّر. ثم يصفَّى ويربَّى (417) باللوز الحُلْو المدقوق ناعمًا، ويصب عليه ماء الحصرم. ثم يحلَّى (418) بالسُّكَّر الأبيض شيئًا يسيرًا، ولا يكون كثيرَ الحُموضة (419) وتنزل (420) على النار حتى يهدأ ويمسح جوانبُ القِدْر بخرقَةٍ نظيفة. ثم يَرُشُّ على رأسها يسيرًا من ماء ورد وتُرْفَع (421).

(9

جرجانية[422]

يُقطَّع اللحمُ السمين أوساطًا ويُجعل عليه غَمْرَةُ ماءٍ ويسيرُ ملحٍ ويقطّع بصل[423] قطعًا لِطافًا ، فإذا غلَى عليه جُعِلَ البصلُ فوقه وكزبرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني 14r مدقوق ناعمًا . ومن أحبّ أن يجعلَ فيه جَوزًا مقشرًا قد أُخرِجَ خشبُه / من جوفه وقُطِّعَ وسطًا ؛ ثم يحرّك ، فإذا نضجت الحوائج يؤخذ حبّ رمّان وزبيب أسود نصفين ، يدقّ ناعمًا ويمرس[424] بالماء جيّدًا ويُصفَّى على مُنْخُل صفيق[425] . ثم يُلقَى في القدر. وليكن معه شيء يسير من خلّ ويربَّى باللوز الحلو المقشّر المدقوق ناعمًا . ثم[426] يُلقَى في القِدْر فإذا غَلى وقارب النضج يحلّى بقليل سكّر قدر الحاجة ، ويلقَى في رأس القدر كفّ عنّاب ، ويُرَشّ عليها[427] ماء ورد قليل[428] . ثم يغطّى حتى تهدأ على النار.

(10

رُمَّانية مخثّرة[429]

يقطّع[430] اللحم ويلقَى في القِدْر[431] ، ويلقَى عليه ماء[432] ويغْلَى ، ويؤخذ زَفَره فيُرمَى[433] فيه كبب[434] مدقّقة[435] صغار بقدر البندق. وليكن ماؤه قليل[436] بحيث إذا نضج لا يبقَى منه غير زبدة[437] لطيفة. ثم يؤخذ ماء الرمّان الحامض ويعدَّل بالورد المربَّى بالسكّر[438] ويرمَى[439] عليه[440] أوراق النعناع ، ويدقّ قلب الفستق ويُخثّر[441] به ، ويصبغ بقليل زعفران وجميع أطراف الطيب ، ويرشّ عليه ماء ورد وزعفران ويُرْفَع .

(11

حماضية

14v يقطّع اللحم / السمين وينزل[442] في القدر مع غمرة ماء ويسير ملح. ثم يُغلَى عليه ، ويطرح الأبازير مثل[443] الكزبرة اليابسة والفلفل والزنجبيل والقَرنفل مدقوقًا ناعمًا ، مشدودين[444] في خرقة كتّان نظيفة ، ويقطَع فيها قطع دارصيني. ثم يدقّ اللحم[445] بالأبازير ويكبب ويجعل في القِدْر بعد أن يغلي عليه[446] . فإذا نضجت

الخرقة يؤخذ حماض الأُترجّ الكبار المنقَّى من حبّه فيُعصر[447] باليد عصرًا جيدًا. ثم يُمزج معه ماء حصرم. ثم يُجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة. ثم يُؤخذ من اللوز الحلو المربَّى المقشَّر بالماء بعد دقّه ناعمًا بقدر ما يحتمله الطبيخ فيُضاف[448] إلى القِدْر. ثم يُحَلَّى[449] بالسكّر، ومن[450] أراد بالجلاّب، ويترك القِدْر على النار حتى يهدأ ساعة، ويرشّ على رأسها ماء الورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتُرفع.

(12

حمّاضية أخرى

تقطّع الدجاج[451] المسمّن[452] على مفاصله، ويؤخذ لحم أفخاذه[453] بالساطور[454] دقًّا ناعمًا دون جلده، ومعه صدور[455] الدجاج / ويغسل. ثم يُلقَى 15r باقي[456] الدجاج ودهنه وشحمه في القدر ويقطّع عليه رؤوس[457] بصل ويرشّ برَشَّة[458] ماء، ويغرز[459] بالأبازير، وهي كزبرة وزنجبيل وكمّون محمّص مدقوق[460] وقطعة دارصيني ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو، ويعرّق بذلك[461] تعريقًا جيّدًا، ويُلقَى عليه[462] مقدار درهم ملح ويحرّك متّصلاً، ويُلقَى عليه ورق[463] أترجّ. ثم يؤخذ حمّاض الأترجّ المنقَّى من قشره وحبّه ويرشّ عليه ماء ورد ويخرج الذي في الصرّة من القدر ويلقى في القِدْر اللحم مدقوق من الأفخاذ والصدور ويعرّق[464] به. فإذا أخذ طعم الأبازير ألقي عليه[465] غمرة ماء حصرم تدمن بماء ورد، ويلقَى عليه[465] نعنع وزعتر[466] رطب. فإذا أغلَى، أُلقِيَ عليه شيء من ماء الليمون الأبيض العذب ورؤوس بصل مقطّع، فإذا نضج[467] تدقّ مقدار صالح من اللوز الحلو ويربّى بماء الورد. ثم يخرج البقول[468] ويلقَى[469] الحُمّاض المزعتر[470] المنقّى، فإذا سكن الغَليان فعدل[471] / حمضها بالجلاب والسكّر الطبرزد المدقوق 15v جريشًا. ثم يلقى اللوز بعد ذلك ويعطّر[472] بماء الورد والكافور الظاهر المؤثّر فيها، ويهدأ وترفع وهي من أطعمة الخلفاء.

(13

كرنبية[473]

يقطّع اللحم ويترك[474] ويلقَى عليه يَسيرُ ملحٍ وكفّ حمّص مقشور وكزبرة

يابسة[475] ورطبة وبصل مقطّع وكرّاث ، ويُطرحُ عليه غَمْرَة ماءٍ ويُغْلَى ، وتأخذ[476] رغوته ويلقَى عليه شيرج وخلّ خمر[477] وقليل فلفل مسحوق ناعم[478] ويطبخ حتى يتبيّن طعمه . ومن الناس من يحلّيها بقليل[479] سكّر ، فإذا نضجت طرح فيه أطراف الطيب مع فلفل وكزبرة يابسة ، ويترك حتى يهدأ ويُرفَع .

(14

زيرباج[480]

تُقطَّع اللحم صغارًا ويُترك في القدر وعليه غَمْرَة ماءٍ وقِطَعُ دارصيني وحمّص مقشور ويسيرُ ملحٍ ، فإذا غلَى تأخذ رغوتَه . ثم تطرح عليه شيرج وخلّ خمر لغايته[481] ، وربع وزنِ الخلِّ سُكّر ولوز مقشّر مدقوق ناعمًا يُذاب / بماء الورد ، ويُطرح على اللحم 16r
ويلقى عليه قليل كزبرة يابسة[482] وفلفل ومصطكاء مدقوقين[483] ثم يُصبَغ بالزعفران ، ويُجعَل في رأس القِدْر لوز مقشور[484] مفروك[485] نصفين[486] ، ويُرَشّ عليه قليل ماء الورد ويمسح جوانبها وتترك[487] على النار حتى يهدأ . ومن أحبَّ أن يجعلَ فيها الدجاج ، فليأخذ دجاجةً مسموطةً فليغسلها ويقطّعها على مفاصلها . ثم إذا غلَت[488] القِدْر[489] خفيفة ، ألقاها مع اللحم تنضج بنضاجه ، ومن أرادها ظاهرة الحَلاوة فليزدها سكّر[490] . وقد يجعل بدال[491] السكّر عسلاً .

(15

فستقية[492]

تقطّع اللحم مع غمرة ماء ويؤخذ زَفَرُه[493] ويُغلَى ، فإذا نضج نصف نضاجه يلقَى فيه كَبب لِطاف مدقوقة بجميع أطراف الطيب مع دارصيني ومصطكاء وملح وشيرج[494] ونعنع ، فإذا نضُجَ وصُفِّيَ[495] من مرقه قليلاً[496] يُزاد[497] المرق ويُغْلَى[498] اللحم بالدهن والأبازير . ثم يُعاد له[499] مرقته[500] ويدقّ الفستق ويُخَثَّر[501] به ، ويطبخ ويصلح طعمه بماء الليمون ويرش عليه قليل ماء الورد ، ويمسح
جوانب القدر ، ويهدأ / ويُرفَع . 16v

16)

ربباسية[502]

هي لحم مصلوق مُعَرَّق بالأبازير تطرح عليه قليل بصل[503] مقطّع صغارًا. ثم يلقَى عليه[504] ماء الريباس[505] ويُضاف إليه شيء من اللوز الحلو المدقوق المربَّى، ويُفْرَك[506] في رأسها باقة[507] نعنع يابس، ويُترك على نار هادئة وترفع[508].

17)

أمير باريسية[509]

هي كالسمّاقية، إلاّ أن عِوضَ السمّاق أمير باريس[510] ومن الناس من يحلّيها[511] بقليل سكّر.

18)

حصرمية

يقطّع اللحم السمين أو الدجاج على مفاصله ويُلقَى في القِدْر ويعرّق بالأبازير، وهي: كزبرة وكمّون، والأجود[512] أن يكونَ بماء الحصرم العتيق العذب، وإن كان طريًا فيكون معصورًا باليد فهي أولَى[513] من طَبخه. ثم يُلقَى عليه[514] يسيرُ ملحٍ وطاقات نعنع وصعتر[515] ليأخذ طعمَ ذلك ويصفو. ثم يطرح على الثخين ماء ويمرس ويُصَفَّى، ويُلقَى الجميع المصفّى منه على[516] اللحم بعد أن يطرح عليه شيرج بعد نزع وسخه، فإذا عاد[517] إلى دهنه قُطِّعَ عليه بصل[518] لطاف وأمرق[519] بماء[520] الحصرم ويلقى فيه نعنع وسذاب / وقصار[521] البقلة الحمقاء[521]، فإذا 17r
نضجت[522] ألقِ فيه الوردَ المربَّى، فإن كانت ناقصة[523] حموضة[524] فقوِّها[525] بماء الليمون. ثم تسقط[526] عليه ماء ورد. ومن أحبّ أن يُلقيَ فيها كرّاث أو[527] بصل[528] وجوز[529] فيصلقه[530] في قِدْرٍ آخر ثم يضفه[531] إليها، ومن أحبّ أن يعملَها بلبَن فارسي[532] فيلقِي[533] منه فيها على ماء الحصرم، فإذا غلَى ألقِ عليه اللحم، فإذا غلَى ونضج[534] نصف[535] نضجه[536] ألقِ عليه التوابل.

(19

صفة نارنجية

تقطّع اللحم السمين أوساطًا وينزل في القِدْر حتى يغليَ غلوةً ، فإذا غلَى نزعت رغوته ، ويطرح عليه ملح قدر الحاجة ، ويقطّع قطعًا لِطافًا ، ويطرح في القِدْر ويلقَى عليه الملح والأبازير المذكورة وطاقات النعنع . ومن أراد الكببَ[537] فيدقّ اللحم الأحمر ويعمل منه ما يريد من الكبب[538] ويضيفها إلى القِدْر . ثم يؤخذ النارنج فيقشَّر ويُنزَع شحمُه الأبيض ويقطّع نصفين ويعصر على مصفاة أو منخل وليكن الذي يعصره غيره[539] الذي يقشّره ويؤخذ حب القرطم[540] المنقَّى المغسول الذي يقع / 17v في الماء الحارّ ساعة يدقّ في هاون[541] حجر ناعمًا[542] ، فإن تعذّر فهاون[543] نحاس نظيف من الصدأ ، ويستحلب ماؤه باليد ويُصَفَّى ، ويجعل في القِدْر . ثم يفرك في رأسها طاقات[544] نعنع يابس ويمسح أجنابها بالخرقة النظيفة على جري[545] العادة ، ويترك ساعة ويرفع .

(20

نارنجية أخرى عال

تصلق اللحم بماء قليل ويقطّع زَفره ويُلقَى فيه[546] الشيرج والقرفة[547] والمصطكاء[548] فإذا قارب النضج يلقى فيه[549] صدور دجاج مدقوقة[550] مع لحم لكل صدر دجاجة أوقيتين لحم ، ويعمل[551] فيه[552] فستق . ثم يُلقَى فيه ، فإذا نضجت يرفع ناحية[553] . ثم يجلب اللوز ويؤخذ منه قَدْر صالح ، ويلقَى على اللحم المَقلِي والكبب وماء اللحم بحيث[554] أن يكون قليلاً[555] جدًّا . ثم يُلقَى عليه جلاب ونعنع وخولنجان وزنجبيل قطع ، فإذا نضج يكون قد فصصت[556] النارنج وقلعت نَوَاه[557] قطع قطع في صحنٍ ناحية ، ويُرمَى فيه[558] لحم النارنج كما ذكرنا ، ويترك ساعة . ثم يهدأ ويرفع[559] ويترك عليها نعناع وفستق وماء ورد / 18r ، فيكون مدقوقًا[560] تجعله عليه وتحرّكه . ثم تقطّع البصل صِحاحًا[561] وتجعل[562] فيه . ثم[563] ترمي[564] الأبازير والكراوية والنعنع والقِرْفَة . ثم تقد عليه حتى[565] يطيب ويأخذ[566] حدّه[567] ، تعصر عليه أربع[568] ليمونات وتخلّيه ساعة حتى يهدأ وينضج ويُترَك[569] .

(21

صفة قلية

تدقّ اللحم ناعمًا ويُصْلَق[570] في[571] ماء[572] السمّاق[573] ، ويجعل كبب من لحم آخر مدقوق وتصلق معه. ثم ينشّف من الماء[573] وتجعل[574] فيه من الملح والكزبرة المدقوقة والدارصيني والفلفل والمصطكاء ما يعدله ، ويفرك عليه طاقات نعنع يابس. ثم يؤخذ الألية[575] الطرية تقطّع وتسلأ ويرمى شحم[576] لحمها[577] . ثم يؤخذ[578] ذلك اللحم ويلقَى في[579] الدهن ، ويكون فيه رطوبة بحيث لا يكون جافًا. فإذا استحكم في المِقْلَى تجعل عليه عيون البيض ويمسح جوانب ، أعني[580] جوانب[581] المِقْلَى بخرقة نظيفة ، ويرشّ عليه ماء ورد.

(22

صفة مخفتية[582]

تقطع اللحم السمين[583] صغارًا وتسلأ الألية[584] وتطرح اللحم في الدهن ويلقَى عليه ملح وكزبرة يابسة وتبخّر الدهن / 18v ويغمر[585] بالماء ويغلَى[586] وتكشط رغوته ، وترم[587] عليه أوراق الكزبرة الخضراء[588] ، وعيدان دارصيني منحوتة ، وكفّ حمّص مقشور مرضوض[589] ، وبصلتين أو[590] ثلاثة[591] مقشورة[592] مقطّعة. ثم تدقّ من اللحم الأحمر مقدار الحاجة دِقاقًا[593] ناعمًا بالملح والأبازير ويؤخذ البَيض المصلوق[594] تستخرج منه الصفار وتجعل في وسط كلّ كبّة صفرة[595] بيضاء[596] ويطرح في القدر ، فاذا انصلق ردّ[597] إليه[598] الدهن المسلأ وترشّ عليه الدارصيني المسحوق[599] ناعمًا فإنّه[600] غاية[601] وترفع.

(23

صفة الياقوتية

تفرّق[602] اللحم العادة وتلقِي فيه ما يطيبه كالزيت والدارصيني والمصطكاء وغير ذلك. ثم تقطّع اليقطين[603] فُصوصًا[604] وتلقَى عليه[605] ، فإذا بدأ ينضج

ألقِ[606] عليه ماءَ التُوت الأحمر وحلّيه بعَسل نحل أو سكّر أو جلاب ، واطحنه[607] جيّدًا وافرك[608] عليه طاقات النعناع واغرفه بعد هدوئه[609] على نار ليّنة .

(24

صفة مدقّقة حامضة

تشرّح اللحم الأحمر . ثم يدقّ ناعمًا ويلقَى عليه الملح والأبازير المعروفة / ، ويسير 19r من بصل محرّط[610] صغار . ثم يكبّب على قدر الحاجة[610] ويصلق في الماء والملح المعتدل ، فإذا نضَج ونشِفَ الماء عنه يؤخذ[611] الأليّة[612] تُسلأ وتُرمَى شحمتها . ثم يلقَى تلك الكبب في ذلك الدهن مع قطع بصل . وأما حمضها فمن أراد أن[613] يرشّ عليه ماء حمّاض أو خلّ أو ماء حصرم أو ماء يمون أو كلاهما ممزوجين ومن أحبّ أن يصبغها بزعفران فيلقى[614] على[615] الخلّ[616] أو ماء الليمون حسب الحاجة ويدرّ[617] عليها[618] الأبازير المعروفة ، ومن أحبّ فرّك عليها طاقات نعناع ، وتترك وترفع .

(25

صفة حصرمية

هي لحم وألية[916] وكبب ، تصلق حتى تنضج مع كفّ حمّص مقشور . ثم يُعدّل ملحه وأبازيره ، ويجعل عليه عيون بيض قدر الحاجة ، ويدرّ على[620] وجهه[621] دارصيني ويهدأ ويرفع .

(26

صفة منبوشة[622]

يدقّ اللحم الأحمر ناعمًا وينزل[623] العروق ، ويجعل في القِدْر غَمْرَةَ ماء ، فإذا غلَى تكشط رغوته ويلقَى عليه كفّ حمّص مرضوض مقشور . فإذا نضج يعدّل ملحه ويرفَع من ذلك الماء / وتسلأ الأليَة الطرية وترمي شحمها . ثم تلقي ذلك اللحم[624] 19v المصلوق في الألية المسلئة وتعرق في الدهن بالأبازير المعروفة . ومن الناس من يجعل

على[625] وجهه[626] عيون البيض ويدرّ عليه[627] الدارصيني المسحوق ناعمًا[628] ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة[628] وتترك على نار هادئة ساعةً وترفع. وهي في مِقْلَى بدال[629] القِدْر، وكذلك سائر القَلايا والنواشف.

(27

صفة[630] دينارية

تقطّع اللحم السمين صغارًا ويعرّق[631] في الدهن ويغمر بالماء[632]. فإذا غلَى يكشط رغوته ويلقَى عليه درهم ملح وعود دارصيني وأوراق كزبرة[633] خضراء[634]، تدقّ اللحم الأحمر قدر[635] الطباخة[636] ويقرّص كالدنانير ويصلق مع اللحم، فإذا استحكم[637] صلقُه[638] يلقَى في الدهن المسلأ بالأبازير ويرفَع. ثم يؤخذ الجزر فيحتّ قشره ويقطّع على هيئة الدنانير ويرمَى في القِدْر مع كفٍّ يسير من البصَل المقشّر صغارًا، ويعدّل الملح بالأبازير. وإذا نضج الجزر[638] وبقي فيه أدنَى قوّةَ أُعيدَ إلى القِدْر، ويؤخذ البيض المصلوق يقطّع[639] ويصفّ على وجه القِدْر[640] ويدرّ عليه الدارصيني / ناعمًا. ومن أحبّ فليرشّ عليه يسيرًا من مَرق[641] قبل أن يرصّص[642] البيض. ويمسح جوانب القِدْر وينزله[643] حتى يتهدّأ[644]. 20r

(28

رُطَبية

تقطّع اللحم الأحمر[645] صغارًا ويرمى في القِدْر ويصلق حتى ينضج. ثم تُزاد المَرقة ويُقلَى في الدهن الطري المسلأ، ويعدّل ملحه وأبزاره. فإذا استحكَم نضجُه، ضف[646] عليه من الرُطَب الأصفر حسب الحاجة. ثم اتركه على النار ساعةً يهدأ ويرفَعُ. وقد تُعمل على وجه آخر وهو: أن يُخرجَ النوَى من الرُطّب بمسلّة[647] وتجعل عوضه[648] لوز مقشّرة[649]. وتجعل فيه كبيًا من اللحم الأحمر المدقوق، ويهيّأ[650] على هَيئة الرُطَب مستطيل[651]. ويُجعَل في وسطها اللوز[652]، ويرشّ على رأس القِدْر قليل ماء ورد، ويصبغ بيسيرٍ من الزعفران، ويهدأ على النار ويرفع.

(29

وأما التَمْرِية

فتُعمَل على هذا الوضع إذا عدم الرُطَب.

(30

مدقّقة ساذجة

تقطّع اللحم[653] السمين صغارًا ويجعل في القِدْر ماء غمره. ثم يؤخذ اللحم
20v الأحمر يدقّ ناعمًا، ويلقَى فيه ما يحتمله[654] من[655] الملح والأبازير / وكفّ حمّص مقشور مرضوض[656] وكفّ أرزّ مغسول. ثم[657] يُلقَى[658] في القِدْر ويُعمَل منه[659] كببًا على[660] ما تختار، فإذا نضج[661] واستحكم نضجُه تلقي عليه ما يحتاج من الملح والأبازير، وتنقص من الماء الذي عليه، وتطرح من الدهن بقدر الحاجة، وتدرّ على وجهه الدارصيني الناعم[662]. وإذا[663] هدأ على النار[664] الليّنة ساعة يُرفَع.

(31

خشخاشية

تقطّع اللحم الأحمر مشرّحًا صغارًا وتسلأ الألية[665] الطرية، ويرمَى شحمها وتنحّي الدهنَ، وتلقي اللحم في باقي الدهن. ويحرّك[666] حتى يتورّد، وتلقي عليه[667] نصف درهمٍ ملح[668] وتكشط رغوته. ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوت رقيقًا، وتلقي عليه رطل ونصف ماء حارّ بالرطل العراقي[669]، وهو مائة وثلاثون درهمًا، وتلقي عليه مائة وخمسون درهمًا سكّر أو عسل نحل حتى[670] ينحلّ[671]. فإذا انحلّ السكّر انثر[672] عليه كفّ سميذ[673]، ويحرّك جيّدًا حتى ينضجَ وينعقدَ. ويلقَى عليه ثلاثون[674] درهمًا خشخاش طري حتى[675] يختلط[676]. ثم يصبغ بالزعفران ويرشّ
21r على رأس القِدْر[677] ماء / الورد ويهدأ[678] ويرفع[679].

(32

صفة عنّابيّة

تقطّع اللحم الأحمر صغارًا، ويصلق في الماء وتضع[680] عليه كببًا معمولاً[681] من اللحم الأحمر المدقوق على قِدْر العُنّاب. فإذا انسلق[682] في ماء اللحم يُخرج من القِدْر ويُصبَغ بالزعفران. ثم يُعاد إلى القِدْر. ثم يعدّل بالملح والأبازير، وينشف عنه الماء، ويلقَى في الدهن المذاب الطري، ويؤخذ من العُنّاب الطري قدر الكفاية. فيلقى فيه ويرشّ عليه قليل ماء الورد، ويمسح جوانبُ القِدْر بخرقة، ولا ينزل على النار بحيث يتهرّأ العنّاب. ثم يرفع وفيه مسكة[683] لطيفة.

(33

صفة فالُوذَجِيّة

تقطّع اللحم مستطيلاً صغارًا ويفرّق[684]. ثم يغمر بالماء ويكشط رغوته فإذا نضج ونشِفَ الماءُ منه يُلقَى[685] عليه[686] سكّرًا أو عَسَلاً حسب ما يحتاج[687]، وكفّ لوز مقشور مرضوض ويصبغ بالزعفران وماء الورد. ولا تزال تحرّك حتى ينعقدَ وينزلَ[688] على النار حتى يهدأ. ثم يغرف[689] ويصفّ على وجه السنبوسك الحشي[690] المقلِيّ[691] واللوز والسكّر، وفوقه[692] يسير الكافور فيجيء[693] غاية[694].

(34

صفة موزية

يؤخذ لحم / أحمر من خاروف سمين وألية[695] مثله فيجعلا في القِدْر ومعهم يسيرًا 21v
من[696] دارصيني ومصطكاء وكزبرة[697] وماء[698]، بحيث[699] يغمره، ويطبخ ويؤخذ زفره. فإذا قارب[700] للنضج[701] قلّب[702] الماء عنه، ويُقلَى اللحمُ بالدهن، ويدقّ[703] جزء من[704] فستق وجزء[705] من[706] بندق محمّص وجزء[707] من[708] سكّر ويسير زعفران بماء الورد. ثم يؤخذ من هذا نصفه فيُرمَى[709] على اللحم في القِدْر، ويُرَشّ[710] عليه اللّوز الطيّب العال[711] الأخضر

بعد أن تخرج نار القدر[711] . ثم يُغطَّى بما بقي من الفستق والبندق[712] والسكّر ويرشّ عليه قليل[713] ماء ورد ويقدّم.

(35

صفة قلية[714] الشوي[715]

يؤخذ من الشوي[716] البارد البائت فيقطع[717] صغارًا ويُغْلَى[718] بالشيرج[719] ، فإذا نضجَ وذابَ دُهْنُه ألقِ عليه من الأبازير ما يحتمله. ومن أراد[720] محمّضه[721] يرشّ عليها يسيرَ خَلٍّ وماء الليمون. ومن أراد أن يجعلَ على وجهها عيون البيض فعلَ[722] . ويرشّ عليها يسيرًا من الدارصيني وينزل[723] على نار هادئة ويرفع.

(36

صفة[724] مصلوقة

تعمل في قدر[725] فخّار جديد او نحاس مبيّض، ويعمل الماء قدر اللحم أو
22r الدجاج. ثم أرمي[726] / المصطكاء والقِرْفَة، وتأخذ من الجزّار عرقوب فترميه في
القِدْر، وتغمّها حتى لا تسوَدّ بالدخان. وبعضهم يدقّ اللوز المصلوق ناعمًا
ويستحلب[727] ويضيف إليها عندما[728] تشال[729] عن[730] النار، ويُرَشّ عليها
قليل ماء الورد يعمل فيها[731] عرقين كزبرة خضراء[732] .

(37

صفة الشريك[733] المقلي

تأخذ[734] عجينًا[735] عَجْنًا[736] مملوكًا[737] ، وتعمل[738] منه[739] مثل المكفّن والسنبوسك[740] الحلو والحامض والساذج. ثم يُقلَى[741] . وإن كان في اللبن فتأخذ[742] العجين تمدّه مثل الططماج، وتأخذ له رأس كوز نظيف[743] على الورقة[744] يطلع مدوّر القرص[745] فتحشيه كما قلنا[746] ، وتغلي له الماء. فإذا غلَى[747] ترميه بحيث أن يكون مخلصًا[748] من بعضه بعضًا[749] . فإذا نضج فشيله[750] بالحاولي[751] وتعمله في اللبن أو حب الرمّان.

(38

صفة الدَجاج المَصْلوق

تُذبَح الدجاجة وتُسْمَط[752] وتنظّف[753] من أوساخها ، وتُغسَل بماء وملح وزيت مرّات[754] . ثم يُغلَى الماءُ حتى يحمى[755] ، وترمَى الدجاجة فيه[756] مقطّعة على مفاصلها ، وتقطّف[757] زفرها وتلقي عليها كفّ حمّص مجروش وبياض بصل[758] وعود شبث ومصطكاء وقرفة[759] وشيرج /. وتأخذ مخّ الدجاجة[760] فتذاب[761] 22v بشيء من مرقها وترمى في القِدْر ، وتقوّي[762] نارها حتى ينضج. ثم تنزلها[763] حتى يهدأ فترفع في غاية الحسن[764] .

(39

دجاج[765] بندقية

تأخذ[766] عسل نحل رطل[767] وسكّر أوقيتين ، يغلَى ويؤخذ له قوامه[768] . ثم يضرب فيه البندق المحمّص وتكون قد هيّأت[769] بنادق من[770] سكر ولوز ومسك وماء ورد[771] وكافور ، وترميهم في العسَل. ثم تصحن[772] الدجاج وتحشوه[773] بسكّر وبندق محمّص وماء ورد بعد أن يزعفر ، وتلقيه[774] فيه حارّ[775] وتحشوه[776] وتطيبه وترفعه.

(40

دجاج[777] زيرباج

إذا صلقت[778] الدجاجة بالماء والملح والمصطكاء والدارصيني. ثم[779] يقطّع على مفاصلها أو نصفين ، ويترك بحالها الأوّل أفضل ، ويعرّق[780] بالشيرج[781] الطري والكزبرة اليابسة والمصطكاء والدارصيني وعرّق[782] بعد التعريق بسكّر وزعفران ، ويلقَى معها أطراف الطيب ومربّى اللوز الحلو المقشّر ناعمًا[783] ، ويطرح في القِدْر. وتلقي فيه عود نعناع أخضر.

(41

صفة دجاجة حامضة

23r يمرق بماء سمّاق أو حب رمّان أو ماء حصرم أو ماء / ليمون مجموعين والأفاوه[784] العادة.

(42

صفة دجاجة مصوص[785]

يعرّق بالشيرج[786] ويلقَى عليها شيء[787] من الكرفس المخروط من عروقه. ثم تجعل بعد ذلك قَدْر الحاجة من الخلّ المصبوغ بالزعفران. وقد يُعمل عليها عُيون البيض فهو لائق[788].

(43

صفة دجاجة ممقورة[789]

يُزاد في تعريقها بالشيرج[790] حتى يتورّد[791]. ثم يلقى عليها جزء من المرّي[792] والخلّ.

(44

صفة جواذب الدجاج

يقطّع الدجاج على مفاصلها، ويصلق بغَمرة ماء، ويلقَى عليه شيرج[793] ومصطكاء ودارصيني[794]. فإذا نضجت تغلي ويؤخذ دهنها[795]. ثم يؤخذ أرزّ فيغسل بالماء[796] ويلقَى ما بقي من سليقها[797] بعد أن يخلط[798] به لبنًا حليبًا، ويردّ عليه دهن الدجاج[799] التي قُلِيَت فيه. فإذا نضج وضعت عليه[800] الدجاج[801] ثم خَمِّرْه[802] ساعة وارفعه[803].

(45

صفة[804] دجاجة فستقية[805]

رطل[806] جلاب ونصف[807] رطل فستق ، يجعل على النار حتى يأخذ قوام الخلّ. ثم[808] يصلق الفُستق[809] ويُدَقّ ناعمًا ، ويُترك[810] كالسميذ. ثم[811] يجعله في الدست[811] مع الخلّ ، يدبّره[812] ويحلّ[813] معه / مقدار[814] أوقيتين[815] نشاء 23v وبياض بيضة ويحرّكه فهذا الذي يعقده. وتكون قد سلقت[816] دجاجتين وقليتهم[817] بشيرج[818] . ثم تضعهم[819] في الدست مع الخلّ[820] وترفعهم[821] في زبدية وتقلب عليها الخلّ والجلاب وماء الورد[821] ، وكذلك يفعل بالبندقية[822] وتنزل بالغربال[823] .

(46

دجاجة فالوذجية[824] وخشخاشية

تعرّق الدجاجة[825] في الشيرج[826] . ثم يُعاد عليها من[827] ماء سليقها حسب[828] الحاجة. والسياق[829] المذكور[830] في الفالوذجية[831] والخشخاشية.

(47

صفة دجاجة حلوية

يعرّق[832] كما ذكرنا. ثم يُعاد[833] عليها من ماء سليقها قَدْر الحاجة ، ويلقَى عليها حوائج الحلوية ، ويُساق السياقة[834] المتقدّمة[835] . ولا تخلّى طبيخ الدجاج من الدارصيني والفلفل ويسير[836] الكسبرة اليابسة ، ولا يكون فيها بصلاً[837] ولا ثومًا[838] البتّة.

(48

صفة فراريج ممرسة[839]

تطجّن[840] بالشيرج[841] ، وتتبّل بالأبازير ، ويخرج من المِقْلَى[842] بحرارتها فيجعل فيما ما[843] أعِدّ لها ، وهو خلّ تَمْري[844] . وأحسن ما يسوَّى[845] على ما

24r اخترته هو أن يكون[846] حتى تتعب وتقف. وتكون سمينة وتذبح بعد / أن تسقى خلاً وماء ورد، وتسقى[847] على العادة. ثم تعدّ له شيرجًا[848] وملحًا ويسير زعفران ويشوَى[849] على نارٍ هادئةٍ لينة، ويدهن من[850] ذلك فإنّه[851] يخرج في غاية النعومة واللذة[852].

(49

صفة رمّانية بدجاج

تسلق[853] الدجاج الفائق[854] بماء وملح وعود خولنجان ودارصيني، إلى أن يقارب النضج. فإذا نضج يؤخذ[855] الرمّان الحلو والحامض[856]، فيداس بالحجر، وينزل من غِربال، ويؤخذ نصف الماء يلقَى في[857] القِدْر، ويرشّ[858] النصف الثاني باللوز، وتختر[859] به القِدْر عند الهدوء، ويطيّب بالأبازير الطيّبة وماء الورد والكافور، وتهدأ[860] ويرفع.

(50

صفة لون بقراصيا

يؤخذ دجاجًا[861] فائقًا[862] فيسلق[863] بعود خولنجان ودارصيني إلى أن يقارب النضج[864]. ثم يؤخذ قراصيا بالغة، تسلق[865] وتنزل من غربال. فلمّا[866] نزل خذ[867] نصفه اجعله[868] على القِدْر[869] بسكّر وعسل[870] نحل، ويذيب[871] الباقي بلوز ويسقَى[872] به القدر، ويطيّب بماء الورد العرق[873] والكافور[874]، ويهدأ ويغرف[875] ويقدم.

(51

صفة سفرجلية

24v تسلق[876] الدجاج الفائق بماء وملح/وعود خولنجان ودارصيني، فإذا قارب النضج يؤخذ السفرجل فينقّى ويدقّ ناعمًا، ويؤخذ ماؤه. وبعد التصفية، فيضاف[877] على الدجاج. ويؤخذ سفرجل ثاني فيقشّر ويؤخذ لبّه ينقَّى من حبّه ويسلق[878] سلقًا[879]

بالغًا ، ويؤخذ لحمه[880] يسحق[881] على الحجر مع لوز مقشور حتى يصير مثل المخّ ، ويكون ما على[882] الدجاج قد جعلته مزاجًا . ثم يشرّح المدقوق على القِدْر مع سكّر وماء ورد ومسك وكافور ، ويحرّك حتى يختلط ، ويهدأ ويرفع[883] .

(52

صفة زيرباج

يسلق[884] الدجاج ناضجًا ، ويدقّ لكلّ دجاجة أُوقِيَّة سكّر ، ومثلها لوز مقشّر ، ويطيَّب بيسير كافور ، ويُحْشَى به بطن الدجاجة[885] . ويؤخذ رطل جلاب لكلّ دجاجتين ، يشال[886] على النار من الدست ، ويضاف إليه مقدار عشرين حبّة عنّاب ونصف أوقية لوز مقشّر بلا دقّ ، وأوقية زبيب ، ويسير من بشاشي[887]، تخثرها[888] . ويصبغُ الدجاج قبل أن يلقَى عليه الخلّ بالزعفران . ثم يلقَى على الخلّ في الدست حتى يأخذَ المزاجة[889] في قوام شراب السكنجبين / ، ويطيّب بيسير كافور وأطراف طيب ، 25r
ويهدأ ويغرف .

(53

صفة الكشكية

يؤخذ خمسة أرطال لحم سمين ، تقطّع كبارًا[890] ويغسل[891] ويوضع في قِدْر[892] نظيفة على النار ، ويطرَح فيها من[893] البصل[894] الأبيض[895] نصف رطلٍ وربع رطل شيرج[896] طري ، وعشرة دراهم ملح اندراني مسحوق[897] ، ودرهمين ثوم[898]) ويصبّ من[899] الماء غمرها ويُغلَى حتى يقارب النضج ويطرح الكشك في زبدية ويلقَى عليه من اللبن الحامض غمرة بأربع[900] أصابع مفتوحة ، فإذا انتهَى يحرّك تحريكًا شديدًا حتى يختلط ، ويصبّ في القدر ويغلى عليه . ويطرح فيها من البصل المصلوق الصحاح[901] عشرة رؤوس ويطيّب بخمسة دراهم كزبرة ودرهمين فلفل مسحوقين وباقة سذاب ، ويغلَى حتى ينضجَ ويحرّك وينزل[902] عن[903] النار ويغرف .

(54

صفة كشك[904]

يؤخذ لحم سمين، يقطّع وسطًا ويصفّ[905] ويقطّع عليه أبزار رطب وكزبرة[906] وكراوية[907].

(55

صفة السمّاقية

25v / يؤخذ أضلاع اللحم يغسل غسلاً نظيفًا وينقع السمّاق بماء سخن بعد أن ينشف حتى يخرج منه الدهن[908]، ويدقّ[909] ويُصفّى. ويعمل على[910] اللحم ما يغمرُه، ويُدَقُّ دقًّا[911]، ويعمل معها بقدونس ونعنع وجميع الأبزار، ويقطّع[910] أضلاع السلق فإذا نضج اللحم نصف نضاجه، يُرمَى[912] المدقوق[913] فيها، ويؤخذ الجَوز ويدقّ ويقشّر الثوم[914] ويعمل فيه نعنع[915]. فإذا استوت تُختَّر[916] ويؤخذ الليمون المالح. تنحّى[917] منه الحبّ، ويقطّع البقدونس والنعناع، ويحشَى في الليمون. فإذا[918] تهدأت القِدْرَة وعمل فيها جميع التوابل ولا يبقى شيء، تغرز الليمون فيها. وإذا غرفت[919] تشال هي[920] والمدققة.

(56

صفة سمّاقية بقلقاس[921]

يعمل اللحم في القدر ويسلق[922] نصف سلقه[923] ويؤخذ القلقاس، يحط معه

26r وينضج حتى تستوي، ويكون / السمّاق مدقوق[924] ناعمًا[924]. فإذا استوت يدرّ عليها السمّاق ويلبس ويعمل فيها السلق إذا اشتهى[925] والجوز والثوم[926]، وجميع التوابل. فإذا اشتهَى عمل فيها ثومًا[927] صحيحًا.

(57

غيطية[928]

إذا نضج الدجاج خذ صدوره وتشل[929] شعره[930]، ثم تسلق[931] الفستق

ويقشّر ويدقّ ويصفّى من المنخل ، ويشال ويلقى عليه سكّر[932] أبيض . ثم يُضاف إليه اللحم المغسول ويغلَى[933] إلى أن يشتدّ[934] . ويلقَى[935] دهن الفستق يسقَى به[936] ويبسط في الأواني[937] .

(58

وإن أردت أن يكون الحنطية بيضاء ، فتعمل بماء[938] اللوز ، ويسقَى بدهن[939] اللوز[940] ويستعمل[941]

(59

صفة ستّ النوبة

يؤخذ الدجاج ، يسمط ثم يغلَى ثلثي نضاجه[942] . ثم يطجّن[943] بالشيرج[944] ، ويشال في إناء . ويؤخذ[945] لوز مقشّر بماء حارّ[946] ، يحمّص ثم يدقّ ثم يصفى مثل اللبن الحليب ، ويشال على النار ويضاف إليه سكّر بياض[947] . ثم يذوَّب الزعفران ويُغلَى على ماء اللوز والسكّر ، ويغلَى إلى أن يأخذ[948] قوامه . ثم يؤخذ الدجاج ويحطّ فوق الجميع عنّاب وزبيب / أسود وينقع[949] بماء ورد ممسّك ويرمَى على الجميع . ثم 26v
يؤخذ فستق يقشّر[950] بماء حارّ ويشقّق نصفين ويرمى على الجميع . ثم يعمل على[951] دهن لوز محمّص ويستعمل[952] .

(60

صفة الفستقية

وهو عيار : دجاجتين رطل خلّ جلاب ونصف رطل فستق ، يجعل الخلّ على النار وتخلّيه[953] إلى أن يأخذ القوام . ثم يُسمَط[954] الفستق[955] وتنزعه[956] من[957] قشره[958] وتدقّه في الهاون[959] وتخرجه من غربال الدقيق ويجعله[960] في الدست مع الخلّ وتديره ، يجعل[961] معه[962] مقدار[963] أوقيّة ونصف أو أوقيتين نشاء ، قلب طيّب وبياض بيضة وتحرّكه ، فهذا هو الذي يعقده . وتكون قد هيأت دجاجتين قبل ذلك ، تخرج امعاءهم وتسلقهم[964] . ثم تقليهم بعد ذلك[965] بالشيرج[966]

ويجعلهم[967] في الدست مع الخلّ وتشيلهم[968] في زبدية أو ثنتين[969]، وتقلب[970] عليهم ذلك الخلّ الجلاب والفستق على الدجاجتين فهو الغاية.

(61

البندقية[971]

لكلّ رطل جلاب نصف رطل بندق، فهو عيار دجاجتين[972]. يجعل الخلّ على
النار ويسخّن، وإن شئت / عملت السكّر وخلّيته حتى يأخذ القوام. ثم يحمّص 27r
البندق[973] على النار في[974] الطاجن[975]، وينزعه من قشره وتدقّه في الهاون[976]،
وتضعه[977] من الغربال حتى[978] يرجع مثل سميذ الدقيق، وتجعله في الدست على
الخلّ، وتديره وتجعل[979] معه[980] مقدار أوقية ونصف قلب[981] نشاء[982]،
وأوقيتين[983] بياض البيض، وتديره فهذا هو الذي يعقده. ويكون قد هيّأت الدجاجتين
مثل عملك[984] في الفستقية وتسلقهم ثم تغليهم[985] من بعد السليق[986] في الطاجن
بالشيرج[987]. فإذا أخذت القَوام في الخلّ الذي في الدست، أخذت الدجاجتين
وجعلتهم[988] في[989] ذلك[990]، ثم شيلهم[991] واجعلهم[992] في الزبادي
وتقلب[993] عليهم[994] الدست بما[995] يجعل عليهم من المسك وماء الورد ما تريد. ثم
تتركهم ساعة حتى يعقدوا.

(62

الجلابية

لكلّ دجاجتين رطل[996] جلاب، يجعل الخلّ على النار في الدست ويسخنه وإن
شئت عملت السكّر رطلاً على[997] النار، ويحلّه جلاب ويأخذ قوامه. ثم يجعل معه
مقدار أوقية ونصف / نشاء قلب وبياض بيضة، وتديره[998] فهو الذي يعقده. ثم تأخذ 27v
بعد[999] ذلك الدجاجتين مسلوقتين[1000] في[1001] الشيرج[1002]. فإذا أخذت قَوام
الجلاب جعلت[1003] الدجاجتين في الدست. ثم يجعلهم في الزبادي، وتجعل[1004]
ذلك الخلّ عليهم[1005]. ثم يضيف[1006] عليهم من المسك وماء الورد على قدر[1007]
همّتك. ثم تتركهم ساعة حتى ينعقدَ[1008] واحد[1009] على[1010] الدجاج فهو
غاية[1011].

(63

صفة الزيرباج[1012]

لكلّ دجاجتين رطل جلاّب ونصف رطل لوز يحلّ بسكّر[1013] على النار في دست ، وإن شئت اشتري[1014] خلاًّ[1015] من السوق فتجعله على النار وتسخنه[1016] تسخينًا[1017] جيّدًا[1018] ، وتسمط اللوز وتنزع قشره وتدقّه في الهاون وتنخله من الغربال حتى يرجعَ مثل السميذ. ثم يجعله في[1019] الدست مع الخلّ[1019] وتديره[1020] . ثم[1021] يجعل عليه أربع أواق خل خمر طيّب غاية ما يكون منه ويديره حتى يطيّب[1021] . ثم ترمي فيه قبل أن يجعله في الدست وزن[1022] درهمين[1023] زعفران جنوبي[1024] ، وتجعلهم في الدست وتديرهم[1025] بياض[1026] بيضة وعودين نعناع أخضر لا غير. ثم تأخذ / الدجاجتين المهيّأة على الترتيب الأوّل. فإذا أطاب 28r
في[1027] الدست تخلطهم[1028] فيه. ثم تشيلهم في الزبادي[1029] ، وتجعل عليهم من المسك وماء الورد على قدر همتك. ثم تتركهم ساعة[1030] حتى ينعقدوا[1031] وهو غاية.

(64

الرخامية[1032]

لكلّ قَدَح أرزّ ثلاثة[1033] أرطال لبن حليب[1034] ، وعود وقرفة ، وربع[1035] درهم مصطكاء. ثم تأخذ نصفَ ذلك اللبن[1036] وتجعله[1037] في القِدْر[1038] ، وتجعل معه مثله[1039] ماء ، وتلقي[1040] عليه[1041] القِرْفَة[1042] والزنجبيل والمصطكاء. فإذا غلَى الماء واللبن ، غسلت عند ذلك الأرزّ وجعلته في البرمة. ثم تسقيه بذلك الرطل ونصف اللبن الذي بقي قليلاً[1043] قليلاً[1044] على[1045] نار ليّنة ، وتسقيه وتحرّكه وتكون ناره هادئة ، وأنت تحرّكه قليلاً قليلاً[1045] . وإن كان ذلك على الفحم فهو أجود ، فإذا طاب[1046] هدأته[1047] ساعة ، ونزِّله[1048] لئلاّ[1049] يعلق الدخان. وإذا أدخن لك شيء من الطبيخ فخذ[1050] حزمة كبريت اقطع طرفها واربطها وارميها في البرمة فهي تعلق الدخان كلّه ، أو أرمي فيها بندقة فارغة مثقوبة ، فهي أيضًا تعلق الدخان. فإذا غرفت في الأصحن فلتغرف بالشيرج[1051] . ورشّ على وجه الصحن السكّر فهذا غاية.

(65

صفة المروزية

رطل ونصف لحم ، وأربع أواق قراصيا ، ونصف رطل بصل رملي ، ووزن نصف وربع درهم[1052] زعفران ، وأوقيتين ونصف زبيب ، وأربع أواق خلّ خمر طيّب بقدر الحاجة. ثم تغلي اللحم بلا أبزار. فإن أطاب الرطل اجعله فيه مقدار[1050] رطل ونصف ماء. فإذا غلَى الماء فاغسل البصل وقطّعه[1053] واغسله فما[1054] بالماء والملح وفما[1055] بالماء. ثم اجعله[1056] على ذلك اللحم واتركه / يغلي. ويطيّب البصل نصف 28v
طيبه وتكون القراصيا مبلولة في الماء[1057] فتجعلها في القدرة[1057] ، والزبيب[1058] والعناب كذلك[1059] . ثم تتركهم حتى تطيّب القراصيا والزبيب. وإن شئت جعلت عليهم[1060] ثلاث أواق سكّر. وإذا غلَى فألقيه[1061] عليه. وتذوّب الزعفران وتجعله عليهم. فإذا غلَى[1062] كثيرًا[1063] أرم[1064] فيه[1065] نعناع وأطراف الطيب وهدّئه[1066] .

(66

صفة ستّ النوبة

يصلق الدجاج ويشال ، ويؤخذ أوقية سكّر يدقّ مع مثلها لوز دقًّا ناعمًا ويطيّب بيسير كافور وماء ورد ويعمل[1067] بعد ذلك في زبدية. ويؤخذ لكلّ دجاجة نصف رطل جلاب بالجروي. وتأخذ بزر الرجلة محمّصة وتدقّه دقًّا ناعمًا وتلقيه على الجلاب. ويطيّب الدست بيسير كافور وماء ورد[1067] ، وتغمر به الدجاج ويهدأ.

(67

صفة المأمونية

يصحن[1068] الأرزّ[1069] وتأخذ[1070] من الجلاب المحلول أو من القَطْر لكلّ قدح رطل بالجروي ، وترفع الجلاب على النار حتى يغلِي ، فإذا غلَى[1071] ترخي عليه الأرزّ ويحرّك / . وكلّما نشف يُسقَى بالماء الحار إلى حين ينضج[1072] ، ويصبغ بوزن 29r
نصف درهم زعفران لكلّ قدح ، ويطيّب بالكافور[1072] والمسك[1073] وماء الورد[1074] والكافور[1075] ، ويهدّأ وتقدّم.

(68

صفة الفستقية

يؤخذ الفستق المكسّر[1076] فيدقّ بعضه في الهاون مع السكّر دقًّا ناعمًا، ويعمل معه[1077] مسك وكافور[1078]. وتعجنه بيسير ماء ورد، ويحشى به بطن الدجاجة. ويكون لكلّ دجاجة أوقية سكّر ومثلها لوز وفستق بعد أن تغلَى[1079] الدجاجة بأوقيتين شيرج[1080] حتى ينضج ويحمرّ. وتأخذ[1081] الجلاب تشيله[1082] على النار، وتأخذ[1083] باقي الفستق وتدقّه[1084] دقًّا ناعمًا. ويلقَى عليه الجلاّب، وتأخذ[1085] ورق السلق فتدقّه[1086] وتستخرج من[1087] مائه[1088] وتضيفه[1089] على الجلاب حتى يخضر[1090]، فإذا تخضر في الدست[1091] وتغيّر لونه فتأخذ[1092] الدجاج وعهّده[1093] في الزبدية[1094]، وتغمره[1095] في[1096] الخلّ[1097] المشار إليه ويهدأ ويقدّم[1098]. واحذر أن تكثر من الكافور فتلحقه[1099] المرارة، بل يكون العمل منه مقدار حبّة واحدة[1100].

(69

الليمونية

يؤخذ اللحم فيعمل[1101] في القِدْر[1012]، وينضج نصف نضاجه، ويؤخذ القلقاس الأصابع فيعمل[1103] معه. فإذا استوى يعمل معه / السكّر والليمون[1104] 29v
وينقص من مرقة اللحم في زبدية ويعمل السكّر[1104] وماء الليمون، ويزاد على قدر ماء الليمون والسكّر. والتخيير[11050] على[1106] قَدْر ما يكون الماء لوزًا وقرطم[1106]، والتخيير[1107] والقدر على رماد سخن[1108]. ولا يقطّع ويعمل المصطكاء والدارصيني فيه.

(70

الزيرباج[1109]

يعمل باللحم والقلقاس مثل الليمونية، ويكون[1110] البصلة والمصطكاء ودارصيني. فإذا استوَى[1111] يؤخذ الخلّ الأبيض والسكر، ويعمل مثل الليمونية.

ويؤخذ اللوز ويخَثَّر[1112] به[1113] وجميع أطراف الطيب، يدقّ ويجعل فيها ولا[1114] بدّ[1115] لجميع[1116] الطعامات الحلو والحامض من[1117] وزن درهم زبيب[1118] يُعمَل فيه.

(71

المأمونية[1119]

لكلّ رطل من اللبن الحليب، أرزّ[1120] أوقيتين[1121] مدقوقة[1122]، ويغلى لها جلاّب مقدار ما يحلّى[1123]، ويكون قد سليء ألية[1124]. ويعمل فم[1125] جلاّب وفم[1126] ألية[1127] حتى يقذف الدهن[1128].

(72

الرخامية

تحتاج إلى لبن رائب[1129] وسكّر وفستق وقلب لوز[1130] مسموط، وتخرج اللبن من غربال الدقيق وتصحن[1131] السكّر[1132]، وتعلق[1133] به اللبن حتى يأخذ
30r قوامه[1134] /. وتسلق[1135] الدجاجة[1136] وتعمل اللبن في وعاء، وتنزل الدجاجة فيه، ويدقّ الفستق واللوز[1137]، ويرشّه[1138] عليه[1139]. وتعمل[1140] عليها قليل دهن الدجاج[1141].

(73

مشمشية[1142]

تحتاج إلى نصف رطل لوز ونصف رطل سكّر، تدقّ السكّر وتسمط اللوز وتدقّه ناعمًا، ويعجن[1143] بالقطر[1144] وقليل صمغ[1145] وزعفران. ويشخص[1146] المشمش[1147] وتعمل في قلب كلّ واحدة لوزة مسموطة وتعمل فيها.

(74

صفة اللبنية[1148]

يؤخذ[1149] اللحم[1150]. يغسل[1151] ويشال في إناء ويحطّ اللبن[1152] في

القِدْر ، ويكون[1153] الثلث ماء[1154] والثلثين لبن. ولا[1155] يزال يحرّكه بالمغرفة حتى يغليَ ، فإذا غلَى حطّ[1156] عليه ثلاث أو[1157] أربع بصلات. فإذا نضج اللحم واللبن يدقّ له شعرتين كمّون مع ثوم[1158] ، ويخلط[1159] في القِدْر ويُرمَى عليه مصطكاء ودارصيني صِحاحًا[1160] ويهدّأ[1161] إلى أن تنتهي[1162] .

(75

صفة الزيرباج[1163]

تحتاج إلى سكّر وزعفران وخلّ خمر ولوز وأطراف طيب ونعنع وفلفل ، وتصلق / 30v الدجاج[1164] ويعمل عليه[1165] السكّر حتى يأخذ قوامه ، يدقّ نصف اللوز وتعمل عليه الحوائج مع بقية اللوز صحيحًا[1166] ، أو عوض السكّر عسل[1167] ، وتعمل على الدجاجة[1168] .

(76

صفة ورد مربّى

يحتاج[1169] إلى نصف رطل جلاّب ، ونصف رطل ورد مربّى[1169] ، ونصف رطل عسل نحل. وتسلق[1170] الدجاجة وتطجّن ، وتعمل الحوائج عليها في[1171] القِدْر أو في[1171] وعاء.

(77

صفة طبيخ بزر[1172] رجلة

تحتاج إلى نصف رطل بزر[1173] رجلة ، تنقّى وتحمّص خفيفًا[1174] . ويؤخذ نصف رطل جلاّب أو[1175] سكّر[1176] ، ونصف رطل عسل نحل. وتسلق[1177] الدجاجة وتطجّن. تعمل[1178] الجلاّب في القِدْر والعسل وبزر الرجلة محمّص[1179] حتى يغليَ[1180] ، وتعمل الدجاجة المطجّنة فيه ولا يغلي[1181] كثير[1182] . ويعمل عليهم جزءًا[1183] من[1183] فستق وسكّر معجون بالمسك وماء الورد وعسل النحل اليابس[1184] في الزبدية[1185] .

(78

صفة اللبابية

تحتاج إلى لُباب[1186] كماج بارد، ويفتّ ويخرج من غربال[1187] مقدار رطل،
وتعمل في قِدْر ويحمّص بالشيرج[1188] ويؤخذ[1189] نصف رطل جلاب ونصف رطل
عسل / نحل[1190]، وتسلق[1191] الدجاج[1192] وتطجّن وتنزل[1193] في وعاء، 31r
وتعمل الحوائج عليهم.

(79

صفة لوزية

تحتاج إلى نصف رطل لوز مسموط، ونصف رطل جلاب، ونصف رطل عسل نحل وزعفران. وتسلق الدجاجة وتطجّنها[1193] وتعمل عليهم[1194] الحوائج.

(80

صفة ليمونية

نصف رطل شراب ليمون وتسلق[1195] الدجاجة وتطجّن، وتعمل فيه.

(81

صفة بندقية

تحتاج إلى نصف رطل جلّاب، ونصف رطل بندُق محمّص، تدقّه[1196] خشنًا[1197] وتعمل في القدر، ونصف رطل عسل نحل مع الجلاب، يعمل عليه. وتسلق[1198] الدجاجة وتطجّن، وتقلب في القدر مع الحوائج وتنزل.

(82

صفة محشي بماء ليمون

تحتاج إلى حوائج بقل وشيرج[1199] وليمون وفلفل وطحينة وبندق وكزبرة يابسة، يخرّط حوائج البقل ناعمًا[1200] ويعمل في القدر وتعمل عليه الشيرج[1201]، ويقلى به

حتى يذبل ، ويضاف إليه الفلفل المدقوق وماء الليمون وقليل بندق محمّص مدقوق[1202] ومرق يسير . وتسلق[1203] / الدجاجة أو الفراخ[1204] ، ويطجّن ويعمل ذلك[1205] ، 31v وإن كان لحمًا[1206] يصلق[1207] ويغلَى[1208] .

(83

صفة طباهجة

تحتاج إلى لحم[1209] ونعناع ، يسلق[1210] اللحم ويحمّص ، ويعمل عليه المرق ، ويحرّك[1211] العسَل وفستق[1212] وأطراف طيب ونشاء وزعفران وفلفل[1212] ، وتعمل عليه الخلّ وأطراف الطيب[1213] وتضعه[1214] على اللحم[1215] حتى[1216] يأخذ قوامه[1217] .

(84

صفة الملوخية

تحتاج إلى لحم ودهن[1218] وملوخية ، وإن احتاج تعمل[1219] دجاج أو فراخ[1220] حمام وثوم[1221] وبصل وفلفل ، يصلق اللحم ويُصَفَّى ويدقّ الثوم[1222] والفلفل والكزبرة أو[1223] الكراويا[1224] ، يعمل[1225] على اللحم ويدقّ لحم مدقّقة . وتضع من الأبازير المذكورة والبصل المشوي[1225] وتعمل في المدقّقة مع الحوائج وتعمل المرق على اللحم في القِدْر ، وتخرّط الملوخية . فإذا غلَى[1226] الماء على اللحم ترمي[1227] الملوخية عليه[1228] ، وتغلى عليها إلى أن ينضج[1229] .

(85

الأرزّية[1230]

تحتاج إلى لحم وأرزّ وفلفل وكزبرة يابسة وشبث[1231] ، فتسلق[1232] اللحم وتحمّصه ، وتدقّ الدهن الذي / فيه ، وترمي ما[1233] عليه وتدقّ الفلفل والكزبرة 32r اليابسة مع قليل من الملح[1234] . وتضيف[1235] إليه قليل أرزّ ، ويعمل[1236] مدقّقة

وتحمّص بقية اللحم ، وتضيف إليه المرَق[1236] والمدقّقة[1237] حتى[1238] يستوي ، فتغسل[1239] الأرزّ ويعمل على اللحم مع قليل شبث وتهدّأ وتقدّم .

(86

صفة الإطرية[1240]

تحتاج إلى لحم[1241] وإطرية[1242] وفلفل وقليل[1243] كزبرة يابسة للمدقّقة[1244] ، وتعمل[1245] من[1246] اللحم قليل مدقّقة[1247] تدقّه[1248] مع قليل[1249] فلفل وكزبرة يابسة وبصلة مشوية ويسلق[1250] اللحم ويصفَّى ، ويحمّص ويدقّ الفلفل ، وترمى عليه[1251] الكزبرة الخضراء . ويضاف إليه الماء ، فإذا غلى ترمي المدقّقة[1252] حتى[1253] يستوي[1253] ، يضيف[1254] إليه الإطرية[1255] وحلقة[1256] شبث ، وقليل حمّص مبلول ويهدّأ[1257] ويرفع[1258] .

(87

اللبنية[1259]

تحتاج إلى لحم ولبن وكرّاث أو بصل ومصطكاء[1260] وقرفة وقليل نعناع . تعلّق اللبن على النار ، وتضيف[1261] إليه هذه[1262] الحوائج[1262] . وترمي اللحم في القدر مع اللبن ولا ترمي البصل معه إلاّ بعد ساعة جيّدة . فإذا نضج اللحم / ولم ينعقد اللبن ترمي 32v فيها قطعة من كوز طَلْع[1263] ، أو قليل من أرزّ مطحون[1264] ، أو قليل نشاء إلى أن يعقد[1265] ، ويهدّأ ويرفع[1266] .

(88

صفة ستّ شناع[1267]

تحتاج إلى لحم وقلقاس مقلي وبندق وطحينة وكزبرة خضراء وفلفل[1268] ، فتصلق اللحم ويقلَى بالكزبرة والفلفل ، ويحمّص البندق ويدقّ ويعمل عليه الطحينة . فإذا نضج تعمل القلقاس المقلي[1269] ، وتعمل الحوائج[1270] عليه[1271] .

(89

صفة المتوكلية[1272]

تحتاج إلى لحم وقلقاس وثوم[1273] وفلفل[1274] وكزبرة خضراء وبصل يسير ، فيصلق اللحم ويقلَى بالثوم[1275] والكزبرة الخضراء والفلفل. فإذا نضج ترمي الماء[1276] عليه[1277] ، فإذا غلَى إن اخترت[1278] أن[1279] تقلي القلقاس وتنزل[1280] عليه ، وإن اخترت تغسله وترميه عليه بلا قَلْي ، ثم ينزل ويهدأ ويغرف.

(90

صفة السكباج[1281]

تحتاج إلى لحم وقلقاس[1282] واسفرجل[1283] وحده[1284] ، أو يقطين وبصل ، أو سِلْق ، أو باذنجان وبصل ، والخلّ والعسل ، وأطراف الطيب[1285] والفلفل والنعناع والنشاء. فيسلق[1286] اللحم ويُقْلَى / ، وتضيف[1287] إليه المَرَق ، وترمي عليه القلقاس 33r
والبصَل أو غيره. فإذا نضج ترمي عليه اللبن[1288] والخلّ والزعفران وأطراف الطيب ، وتذوّب[1289] النشاء بالخلّ بعد الجميع ، وتضيفه إلى القِدْر[1289] مع النعناع ، فإذا استوَى ينزل ويهدّأ ويقدّم[1290] .

(91

صفة الفقّاعية

تحتاج إلى لحم وبَيض وسِلْق ، أو خص وفلفل وبصل ونعناع وحمّص وأرزّ وحوائج بقل[1291] وليمون[1292] . ويسلق[1293] اللحم ويحمّص ويعيد[1294] الملح عليه ، وتغسل السلق ويضاف على اللحم ، ويعمل عليه البصل. فإذا نضج تعمل عليه الفلفل[1295] والحوائج[1296] . فإذا غلَى تعصر[1297] عليه الليمون وتفقش عليه البيض[1298] ، وينزل ويهدّأ[1299] .

(92

الاسبيدباج[1300]

تحتاج إلى لحم وسلق أو خس[1301] وفلفل وكزبرة خضراء وبيض وحمّص وأرزّ، فتسلق اللحم وتحمّصه[1302] بالكزبرة والفلفل، وتعيد المَرَق عليه، وتغسل السِلْق ويعمل عليه مع[1303] البصل. فإذا نضج تضيف إليه الأرزّ وتعمل عليه[1303] البيض
33v آخر الحوائج كلّها[1304]، وترمي عليه[1305] جبن شامي وكمّون ومصطكاء / وقرفة، وينزل ويغرف.

(93

صفة البورانية[1306] المقلية

تحتاج إلى لحم وباذنجان مقلي وفلفل وكزبرة يابسة ونعناع وبصل، فتصلق اللحمَ والبصل[1307] وتحمّصها[1308] مع الفلفل والكزبرة والنعناع، وتضيف إليه المَرَق وتقلِي الباذنجان، ويعمل في[1309] وعاء ويلقَى عليه[1309] اللحم والحوائج[1310].

(94

صفة الكمّونية

تحتاج إلى لحم ولِفْت وحمّص وثوم[1311] وفلفل[1312] وكزبرة خضراء، فتسلق[1313] وتقليه[1314] بالأبازير، وتعيد عليه المَرَق اللحم[1289] وتقطّع اللفت وتضيفه[1315] عليه[1316].

(95

صفة النرجسية[1317]

تحتاج إلى لحم وأرزّ[1318] وقليل[1319] فلفل[1320] وجبن[1321] شامي وكمّون وكزبرة خضراء وحمّص وبصل، فيصلق اللحم وتقليه[1322] بالكزبرة والفلفل، وتعمل[1323] عليه المَرَق، وتغسل الجزر وتقطّعه[1324] وتلقيه[1325] عليه. فإذا نضج ترمي الأرزّ والكمّون. ومن اختار[1326] لا يعمل جبنًا[1327] ولا كمونًا فعل[1328].

(96

صفة اللوبيا

تحتاج إلى لحم ولوبيا[1329] وثوم[1330] وفلفل[1331] وكزبرة خضراء ويقطين[1332] ، ويصلق اللحم ويغلَى[1333] بالأبازير[1334] حتى يستوي ، فتسكب عليه المَرَق / ، وترمي اللوبية[1335] عليه[1336] . 34r

(97

صفة البصلية

تحتاج إلى لحم وبصل وخلّ وعسل وزعفران وفلفل وأطراف طيب ونعناع ، ويسلق[1337] اللحم ويقلَى. ويخرّط البصل رقيقًا[1338] ويصلق وحده ويصفى من غربال[1339] ، ويضاف على اللحم والمَرَق[1340] ، ويحط[1341] العسل على[1342] الخلّ ويضاف إلى القِدْر مع[1343] الزعفران والحوائج[1344] وتنزل[1345] .

(98

صفة الطحينية

تحتاج إلى جزر وكرّاث أبيض وطحينة وخلّ خمر وأطراف طيب ، فتخرّط الجزر فلوسًا[1346] فلوسًا[1347] وتسلقه[1348] ، ويخرّط رؤوس[1349] الكراث[1350] وتسلقه[1351] وحده ، ويصَفَّى ويُقلَى بالشيرج[1352] ، وتعمل الطحينة في وعاء ويرشّ عليها[1353] ماء حارّ قليلاً[1354] ، وتضرب باليد حتى يخرج منها الشيرج[1355] فتعمل في وعاء وتذوب الطحينة بقليل الخلّ والعسل وأطراف الطيب ، وتعمل الجزر في القدر ناشفًا[1356] والكرّاث ، وتلقي[1357] عليه الطحينة والحوائج[1358] ، ولا تعمل الجزر[1359] والكرّاث[1360] إلاّ على قدر الحوائج.

(99

صفة الفريكية

تحتاج إلى لحم وفلفل[1361] وفريك[1362] وجبن[1363] وكمّون ، فتسلق[1364]

34v اللحم ، وتضع[1365] عليه / الفريك مدشوشاً[1366] . فإذا نضج تعمل عليه اللبن[1367] والكمّون وقليل شبث[1368] ومصطكاء وقرفة[1369] .

(100

صفة القمحية

تحتاج إلى لحم[1370] وقمح[1371] مقشور[1372] ومصطكاء وقرفة وشبث وكمّون ، فيسلق[1373] اللحم والقمح جميعًا[1374] ، إن كان اللحم بقريًّا[1375] وإن كان ضأنًا[1376] ، فتسلق[1377] القمحَ قبله إلى أن يتشقّق[1378] ، فترمي اللحم الضأني عليه حتى ينضج ، فتلقي[1379] عليها الأبازير . وإن شئت أن تعمل عليها اللبنَ الحليب[1353] فقوّي النار عليها[1380] حتى[1381] تطيب ونزّلها[1382] .

(101

صفة تقلية يقطين

تحتاج إلى لحم ويقطين وثوم[1383] وفلفل وحمّص[1384] وكزبرة خضراء وقليل أرزّ مبيّض. ويُصلقُ اللحم ويُقلَى بالثوم[1385] والفلفل والكزبرة الخضراء[1386] ، وتضيف[1387] إليه[1388] المَرَق[1389] ، وتقد[1390] عليه[1391] إلى أن يغلي. وترمي عليه اليقطين ، وترمي[1392] الأرزّ[1393] عليه[1394] . ومن[1395] اختار يعمل عليه[1395] مدقّقة فليعمل[1396] ويترك[1397] .

(102

صفة الكشك

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام[1398] أو[1399] دجاج[1400] أو بطون وكشك وليمون أو[1401] حصرم[1402] أو[1403] كبّاد[1404] وفلفل[1405] وثوم[1406] وحمّص وبصل وباذنجان[1407] وسلق[1408] وبياض[1409] لفت[1410] ونعناع . وتسلق[1411] اللحم
35r والحمص . ويحمص[1412] / وتسكب المرق[1413] ، وترمي عليه الباذنجان أو غيره حتى يستوي ، وتذوب الكشك . ويكون منقوعًا[1414] بقليل مرق من[1415] مرق[1416]

اللحم. ويضاف إليه ويُغلَى ويُرمَى عليه الفلفل والثوم[1417] والنعناع والليمون. وإن كان حصرمًا[1418] فيصلق ويخرج من غربال[1419] وتضيفه[1420] له[1421].

(103

صفة الحصرمية

تحتاج إلى لحم وقرطم ومستكا[1422] وقرفة ونعناع وحصرم وباذنجان، وتدقّ القُرطم ناعمًا، ويؤخذ الحصرم فيعمل في قِدْر ناشف[1423] حتى[1424] يستوي[1425]، وتعمله[1426] على[1427] القُرطم، ويخبص[1428] هو والقرطم، وتسكب عليه[1429] ماء من[1430] القِدْر. ويصفًّى من غربال[1431] طريقان أو ثلاثة، ويسكب على اللحم وتعمل عليه الأبازير[1432] المذكورة[1432] وإذا لم تستوِ[1433] الحصرم على هذه الصفة يصلق.

(104

صفة الحنطية

تحتاج إلى لبن حليب وعسل نحل وأرزّ مطحون وصدور الدجاج مسموطة، وينشر الصدور[1434] أو غيره، وتضع[1435] الأرزّ في لبن الحليب، ويعمل على النار حتى يغلي، فترمي عليه صُدور الدجاج، وتضرب حتى يخيّط وينزل[1436] عليها عسل النحل في الصحون / لا في القدر. 35v

(105

صفة البهطة[1437] البيضاء

يحتاج إلى لبن وأرزّ مطحون وسكّر بياض. تعمل الأرز واللبن[1438] في القِدْر حتى ينضج، وتعمل عليه السكر المدقوق ويحرّك دائمًا. لا تفتر عنه إلى أن يستوي[1439].

(106

صفة البهطة[1440] الصفراء

تحتاج إلى لبن وأرزّ مطحون وسكّر وزعفران، فتعمل اللبن والأرزّ في القِدْر، وتوقِد

عليها[1441] إلى أن ينضجَ الأرزّ ، فتلقي[1442] عليه الزعفران والسكّر المدقوق ولا يفتر عنه ساعة.

(107

صفة الهيطلية

يحتاج إلى قمح مقشور مدشوش رفيع ولبن حليب. تعمل القمح في ماجور فخّار ويهرس بما ويصفًّى من الغربال[1443] في[1444] وعاء[1445] ، ويفعل ذلك مرّتين أو ثلاثة. وتصفّيه ويغطّى إلى باكر النهار ، وتصبح تصفي من عليه ماء أصفر يبقى النشاء يعمل في اللبن الحليب في القِدْر ويعمل عليه المصطكاء والشيبة وعرق الكافور[1446] ، ويعقد على نار إلى أن ينضج بالهدوء وينزل ويغرف في الصحون ويجعل عليها عسل النحل[1447] .

(108

36r صفة الأرزّ / باللبن

يحتاج إلى أرزّ ولبن حليب ومصطكاء وكافور[1448] وقرفة وقليل شيبة[1449] ، ويُغلَى[1450] اللبن على النار ، وتُعمل فيه الحوائج ، فإذا غلَى اللبن فاعمل[1451] فيه الحوائج بعد غسل الأرز[1451] .

(109

صفة التطماج

يحتاج إلى لحم ولبن حامض وثوم[1452] وفلفل وكزبرة يابسة[1453] وقليل من الكزبرة[1453] الخضراء وتعمل من اللحم مدقّقة تعمل فيها قليل فلفل وكزبرة يابسة[1454] وبصلة مشوية وتصلق اللحم بعد[1455] أن تعمل منه شرائح أحمر. تُصلق الجميع[1455] وتُقلَى[1456] مع المرقة مع[1457] الأبازير[1458] إلاّ الشرائح ، فإنّها تُقلَى وحدها وتُعمَل في ماء حارّ. وتعمل العجين في[1459] ما سخن ، ويحرّك بعود إلى أن يستويَ ، فيوضع[1459] في اللبن[1460] ويعمل عليه اللحم والشرائح والمدقّقة[1461] .

(110

صفة الأرزّ المحلّى

يحتاج إلى أرزّ ولحم وسمن[1462] أو دجاج ودهن وعسل نحل وفستق وأطراف طيب ومصطكاء وقرفة وزعفران. ومن اشتهى[1463] فلا[1464] يعمل فيه[1465] لحمًا ولا دجاجًا[1466]. وإن كان فيه لحم أو دجاج يعمل فيه دهن أو شيرج[1467] تصلق اللحم
ويحمَّص يسيرًا[1468]، ويعمل عليه العسل / حتى يغلي فيعمل فيه ماء قوام العسل. فإذا 36v
غلَى تدهن الأرزّ بزعفران بعد غسله، ويجعل[1469] في[1470] القِدْر، ويرمى عليه الأبازير[1471] وأطراف الطيب، تسقيه بالدهن.

(111

صفة أمّ نارَيْن

يحتاج إلى خبز بارد علامة[1472] ولبن حليب ومصطكاء وقرفة وزبد وعرق كافور وشيبة، تعمل اللبن في القدر بالحوائج، ويُغلَى ويقطّع[1473] اللباب[1474] من[1475] القِشْر، ويُفرَك رفيعًا[1476]، ويعمل في القِدْر حتى ينضج. يعمل عليه قليل الزبد وهو[1477] على النار[1477] وإذا فرغ كذلك[1478].

(112

صفة العراقية[1479]

تحتاج إلى لحم وبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة فتصلق اللحم ويصفى ويحمّص ويخرّط[1480] عليه رؤوس البصل، ويحمّص[1481] معه ويدقّ الفلفل، ويرشّ عليه. فإذا سُلِقَ[1482] اللحم تعمل عليه المصطكاء والقرفة. وإذا قُلِيَ[1483] مع البصل تعمل عليه المرق على قَدْر الحاجة.

(113

صفة السفرجلية

تحتاج إلى لحم وزعفران وأطراف / طيب ونعناع ومصطكاء وقرفة وسكّر أو عسل 37r

نحل وخلّ خمر ، فتصلق اللحم وتحمّصه[1484] ، وتعمل عليه المرق ، وتقطّع السفرجل وتقلع لبابه[1485] منه وتقطّع مثل قطع لفت الكمّونية ، يعمل في القدر مع اللحم والمَرق ، ويوقد عليه حتى يستويَ فتذوب[1486] أطراف طيب ويعمل عليه[1487] مع النعنع والفلفل ، يدقّ ويعمل عليه قليل نشاء مذوب[1488] بقليل مرق ويعمل فيه .

114)

صفة الماء وردية

تحتاج إلى لحم وزرّ ورد وليمون وبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة ، ويُصلَق اللحم ويُقْلَى[1489] ، ويقطّع عليه قليل من[1490] رؤوس[1491] البصل حتى يستويَ ، ويدقّ الفلفل ويعمل عليه ، ويعصر عليه الليمون وتفرك الزرّ ورد عليه بلا دقّ ، وتعمل عليه المَرق قوام ما يحتاج إليه[1492] .

115)

صفة السنبوسك الحلو

تحتاج إلى سكر وقطر أو عسل نحل وماء ورد وبندق وشيرج[1493] ورقاق الكنافة ، فتدقّ السكّر وتحمّص / البندق وتدقّه[1494] خشناً[1495] ، وتعجن بالقطر مع السكّر 37v
المدقوق وماء الورد ، ويعمل فيه أو يعجن بالعسل النحل ، وتقطّع ورق الكنافة عرض أربع[1496] أصابع[1497] ، ويعمل عليه قليل من الحشو بقدر[1498] ما تريد ، وتلفّ إلى آخرها على الحشو[1498] ويلبّس بقليل عجين ويُقلَى بالشيرج[1499] ، ويعمل في الصحون[1500] وترشّ[1501] عليه[1502] السكّر والبندق المحمّص ويقدّم .

116)

صفة السنبوسك الحامض[1503]

يؤخذ[1504] من اللحم المدقوق ما يُختار ، فيلقَى في القِدْر ، ويوضَع منه مرقة وقليل المصطكاء[1504] وحوائج بقل[1505] وشيرج[1506] وخلّ وفلفل وبندق أو لوز ورقاق بتاع[1507] الكنافة ، فتدقّ جميع[1508] اللحم[1509] ناعماً[1510] ، ويقرَّص قرصة

واحدة بقدر[1511] الرغيف أو[1512] دونه[1513] على قَدْر اللحم، ويسلق[1514] ثم[1515] يقلّب في الطاجن ويقطف ريمه إلى حيث[1516] يستوي، فيُشال ويدقّ طريقًا[1517] أخرى[1518] ناعمًا[1519]، وتُخرج[1520] عروق[1521] / 38r اللحم، وتعلّق الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج[1522]. وتقلي اللحم المدقوق فيه[1523] حتى يحمرّ ثاني مرّة[1524] ويسكب[1525] الخلّ في الطاجن، وتخرّط عليه[1526] حوائج البقل[1527] ويقلب حتى يذبل ويسمط اللوز ويدقّ خشنًا[1528]، والبندق يحمّص ويدقّ كذلك[1529] ويلقى[1530] عليه، ويدقّ الفلفل ويعمل عليه. ولا[1531] تزال تغلي عليه حتى ينشف جميع الخلّ الذي عليه، فتقطع الرقاق عرض أربع أصابع وينزل على[1532] النار[1533] بالحوائج[1534] ويبرّد، ويؤخذ منه على قدر ما يحتاج فتعمل منه[1535] في كلّ[1536] ورقة وتلفّ إلى آخرها وتلبس بقليل عجين ويقلى بالشيرج[1537] ويقطّع عليه حوائج[1538] البقل[1539] الأخضر ويعمل في الأوعية ويعمل السنبوسك[1540] وترشّ عليه[1541] ياسمين[1542].

(117

صفة الشعيرية

تحتاج إلى دقيق ولحم وألية ومصطكاء وقرفة فتصلق اللحم والألية بالمصطكاء[1543] وتحمّص، وتُسكَب عليه المَرق وتدقّ الألية وتسلّى / 38v ومعها بصلة، وتعجن العجين اليابس ويفتل مثل الشعيرة[1544]. فإذا فرغ تعمل عليه[1545] اللحم والمَرق حتى يغلي ويستوي، وتسقيها بالدهن وعلامة نضجهم أن يعوموا.

(118

صفة دجاج محشي حلو

تأخذ[1546] سكّر وفستق أو لوز ومسك وماء ورد ويعمل منه حشوا[1547]، ويحشى به بعد[1548] تطجينه[1549] وزعفرته، وتنزل[1550] في الجلاب أو العسل النحل أو ورد مربّى أو[1551] لوز[1552] وماء ورد، قد طبخ حتى أخذ قوامه. وقد يحشى بورد مربّى، وكيف ما عملته كان حسنًا.

(119

صفة تفّاحية بزعفران

يسلَق[1553] اللحم[1554] وتغلى[1555] بدهن متوفّر، ويلقَى فيه قطع التفّاح الحلو[1556] ويغلَى[1557] معه، ثم تردّ عليه يسيرًا من سليق[1558] اللحم، ويلقَى عليه مزاج من خلّ وسكّر مضاف[1559] إليهما نَشاء، ويطبخ ويرمَى فيه[1560] أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل والنعناع والزعفران، ويفرك فيه اللوز المفرد نصفين ويهدأ ويقدّم[1561].

(120

صفة طبيخ المشمش الأخضر

39r تقطّع اللحم السمين صغارًا ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمرة ماء / ويؤخذ[1562] رغوته. تغسل[1563] البصل وتقطّعه[1564] وتلقيه[1565] على اللحم وتطرح عليه الأبازير المعروفة[1566] الناعمة[1567]، وتأخذ[1568] المشمش الأخضر الطري فيرص ويسلق[1569] سلقًا[1570] جيّدًا، ثم يمرس[1571] باليد ويصفّى ويطرح ماؤه على اللحم. ومن الناس من يُحمّر[1572] هذا[1573] بماء حب القرطم المدقوق المستحلب بالماء، وهو جيّد. ثم ينزل[1574] على النار حتى يغلي[1575]، ثم يهدّأ ويرفع.

(121

صفة طبيخ المشمش اليابس

تسلق[1576] اللحم السمين بقليل الماء وتقطف[1577] زفره، وتأخذ المشمش اليابس فتنزع نواه، ويبدّل بلوز مسموط. فإذا نضج اللحم وقُلِيَ تلقي عليه المشمش والزبيب وأطراف الطيب والخشخاش وعود دارصيني ونعنع ومصطكاء وقرفة[1578] وزعفران وعنّاب ويحلّى بالسكّر[1579] وينزل[1580] ويهدأ[1581].

(122

صفة فراخ الحمام

يُذبح ويُنظّف ويُغسَل ويُسلَق[1582] نصف سلقة[1583]، ويصبَغ بالزعفران ويقلَى بالشيرج[1584] ويُشال. ثم ينصَب القِدْر على النار، ويعمل فيها خلّ حاذق بعد صبغه بالزعفران /، ويجعل فيه النعناع وقلب بندق محمّص[1585] وفلفل وزرّ ورد 39v مصحون[1586] وأطراف الطيب، وينزل فيه[1587] الحمَام ويغلَى قليلاً[1588] قليلاً[1589] إن[1590] ايستوى[1591] العجين[1592] وينزل[1593] ويهدأ[1594].

(123

الكشك[1595]

يحتاج إلى لحم وألية ودقيق[1596] وقليل زيت[1597] طيّب[1597] ومصطكاء وقرفة وفلفل وكزبرة يابسة ودجاج فتسلق[1598] الدجاج[1599] واللحم[1600] والألية بالمصطكاء[1601] والزيت الطيّب، وتفتل العجين مثل متاع المفتلة، وتعمل في قِدْر مثقّبة القاع، وتعمل فيها العجين. وتعمل على فم قِدْرة أخرى التي فيها اللحم يمنع[1602] الفوار يصعد. وتقد حتى يستوي اللحم[1602] ويدقّ الألية وتسلّى[1603] البصَلة وتعمل العجين فيها وفي الألية[1604] وتقلبه. ويحمّص اللحم[1605] ببصلة[1606] مع الفلفل[1607] والكزبرة[1608] اليابسة[1609]، وترصّص[1610] على العجين ويعمل على وجهه السنبوسك الحامض مع اللحم ويقدّم[1611].

(124

صفة لحم تقلية[1612]

يؤخذ[1613] من[1614] اللحم المقطّع[1615] والبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة وكزبرة يابسة وقليل زيت[1616] طيّب[1616]، / أو[1617] شيرج[1618] أو ليمون. يدقّ من 40r اللحم مدقّقة، ويعمل فيها[1619] قليل فلفل[1620]، وتسلق[1621] اللحم بالمصطكاء والقرفة والزيت الطيّب حتى يستوي، فيحمّص بالفلفل والكزبرة ويعمل عليه المرق[1622]. ويخرّط البصل[1623] عليه[1624] ويغلَى عليه حتى يستوي، ويعصر عليه الليمون[1625].

(125

صفة المدقّقة المقلية

تحتاج إلى لحم وفلفل وكزبرة خضراء أو[1626] يابسة وقليل زيت[1627] طيّب[1697] أو شيرج[1628]، وقليل بصل. فتدقّ اللحم ويعمل[1629] عليه[1630] بصلة[1631] مشوية[1632]. يدقّ معه[1633] ويعمل[1634] اللحم والحوائج قرص على قَدْر ما يحتاج[1635]، وتعلق[1636] الطاجن على النار وتعمل فيه قليل ماء حتى يغلي، ويشقّ فتعمل فيه المدقّقة فتصلق نصف سلقه وتشال. ثم تعمل الشيرج في طاجن على النار وتقلي فيه المدقّقة بعد سليقها وقليها، وتدقّ الكزبرة اليابسة وترمي عليها في الأوعية.

(126

صفة الخروف الممزوج

تحتاج إلى خروف[1637] وخلّ[1638] خمر وليمون وشيرج[1639] وفلفل وأطراف
40v طيب وزعفران، فيبسط[1640] الخروف / وتشقّ بطنه وتخرج جميع ما فيها وتعصَر الليمون في الخلّ والحوائج[1641] فتدقّهم وتضعهم فيه[1610]. وتعمل معه[1642] قليل[1643] فلفل[1644] وشيرج[1645] وتشرّح الخروف وهو صحيح[1646] ويستوي هو والبصل المشقّق. فإذا تعرّق تقلى بالشيرج[1647] بحيث تزول زفرته. ثم تلقي عليه من ماء السمّاق ما يحمّصه ويصير[1648] عليه حتى ينشف الماء، ثم يقطّع عليه[1649] الليمون المملّح[1650] والنعنع، وتنزل[1651] فيه الأفاوه[1652] العطرة ويجعل[1653] آخرًا[1654] لكلّ شيء من[1654] الرقاق المبلول[1655] والجردق[1656] على العادة المستمرّة، ويلطخ بالزعفران المُذاب بماء الورد، ويقلَى[1657] بالشيرج الطري، ويرفع ويستعمل.

(127

صفة ترتيب حشو السنبوسك

يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق[1658] كما تقدّم، فيدقّ ثانيًا وينشّف في الهواء، وأربع[1659] حُزَم بقدونس وحُزمة نعناع أخضر مخروطين ونصف أوقية فلفل، وكذلك[1660] كراوية، وثلاثة عيدان قرفة وعصفورين زنجبيل ودرهمين[1661] أطراف

41r طيب وهال[1662] وقرنفل وسنبل وتنبل /. ثم يجعل اللحم المدقوق في القِدْر، ويجعل عليه البقدونس والنعناع ونصف الأبازير وتخلطهم[1663] به. وإن أضفت إليه لوز مقشّرا[1664] ناعمًا وفستقًا[1665] أو[1666] بندق أو جوز كان حسنًا. ثم تحشوا به الرقاق ويقلَى بالشيرج حتى يستوي وينزل ويهدّأ.

(128

صفة عدس مصفّى

تأخذ[1667] العدس المدشوش فتسلقه[1668] في دست وتشيله[1669] في ماجور، ويبرّد ويصفّى من منخل، وتعلّق الدست على النار وتعمل فيه العسل المرسل لكلّ قدح عدس أربعة أرطال عسل نظيف[1670]، ويلقى عليه العدس[1671]، ويطبخ ويطفى بالخلّ لكلّ قدح رطل خلّ، ولكلّ[1672] قدح[1673] ربع أوقية فلفل وزنجبيل وأطراف طيب مطحون[1674]. وترمي فيه زبيب أسود[1675] وقلب[1676] لوز مسموط مصبوغ[1677] بزعفران. ويكون الزيت قد[1678] نُقِّيَ[1679]، فتعمل الجميع فيه مع قليل من الزبد[1680]، ويطبخ إلى أن يستوي فيغرف في الصحون ويبرّد ويؤكل.

(129

صفة النجمية

تحتاج إلى لحم وسُمَّاق وبصل[1681] وفلفل وبيض وزعتر وليمون أخضر وبندق وحوائج بقل[1682]، فتغربل / السمّاق وتدقّه[1683] وتعمل عليه، وتخرّط حوائج 41v البصل[1684] وتلقى[1685] عليه[1686]، والزعتر وتلقيه[1687] عليه، وكذا[1688] البندق. وتسكب عليه قليل مرق غمرة[1689] حتى يستوي، وتفقش عليه البيض.

(130

صفة الكرنب الممزّخ[1690]

تحتاج إلى كرنب وخلّ وعسل وزعفران وبندق وكراوية فتقطّع الكرنب العادة، ويسلق[1691] حتى يستوي، فيشال ويحرَق العسل ويذوّب الخلّ والزعفران وتعمل عليه

أطراف الطيب وقليل من[1692] الكزبرة المحمّصة المدقوقة مع الحوائج[1693]، ويعمل في[1694] الأوعية إلى أن يفرغ، تعمل بقية الحوائج عليه.

(131

صفة الأسيوطية

تحتاج إلى[1695] فستق[1696] وعسل نحل وألية ورقاق وتمر أو عجوة وخشخاش وزعفران وشيرج وماء ورد[1697]، وتعلّق العسل على النار حتى يغلي، فيقطف ريمه، ويدقّ السكّر ويعمل عليه[1698] الخشخاش والزعفران وماء الورد[1699] والشيرج[1700]، وتقطّع الألية وتسلّأ، وتسقى بالحوائج[1701] قليلاً[1702] قليلاً[1670] حتى يفرغ، ويُبسَط في الصحون[1703] ويرشّ السكّر[1704] والفستق[1705] على وجهها.

(132

صفة جواذب[1706] الخشخاش

42r تحتاج / إلى عسل نحل وسكّر وفستق وألية وخشخاش ورقاق وعجوة أو رطب، فتدقّ السكّر والفستق[1707]، ويعجن بالعسل النحل وتسلّأ الألية ويضاف إليه[1708] الخشخاش والعجوة[1709] المنزوعة[1710]، ويعمل تحت خروف الشوي. ومن[1711] أراد فليعملها[1711] في البيت بلا خروف، فإذا فرغ تدقّ بقية السكّر وتجعله[1712] في وعاء ويرشّ على وجه[1713] الصحون[1714].

(133

صفة الفراخ المصوص

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام أو فراريج، فتسلق[1715] اللحم وتطجّنه[1716]، وتعمل عليه المَرَق. وتجعل عليه السكّر أو الخلّ، وأطراف الطيب والنعناع وقليل النشاء وفلفل ومصطكاء وقرفة، ويغلى عليه عوض[1717] السكّر عسل نحل[1718].

(134

صفة الملوخية

تسلق[1719] اللحم فإذا نضج يغلَى[1720] ويلقَى فيه الكزبرة الخضراء أو[1721] ثوم[1722] وملح مدقوقين وفلفل[1723] وكزبرة[1724] يابسة[1725] وبصل[1726] مشوية وكراوية[1727] ، فإذا قُلِيَ يلقَى فيه شوية[1728] مدقوقًا[1729] ناعمًا[1730] ويحرّك يسيرًا . ثم يُعاد إليه ماءُ صليق اللحم ، ويُغلَى غليانًا شديدًا[1731] ، ثم تدرّ فيه الملوخية ولا تغطّي القدر ، فإذا نضجت ترشّ عليها قليل ماء بارد وتحطّ / على النار[1732] ، 42v
وتجعل على وجهها دهن ألية مسليّة[1733] بمصطكاء ودارصيني وزيت[1734] طيّب[1734] وشيرج[1735] . وإن عمل فيها باذنجان مقلي[1736] محشي[1737] كان حسنًا[1738] .

(135

صفة المشمشية

تأخذ[1739] اللحم فتخلصه[1740] من العظام وتدقّه[1741] جيّدًا ، وتضيف[1742] إليه الأبازير والأفاوه[1743] وما يعدله من ملح وتكيله كيلاً لطافًا وتصفّ في مقلى وتصبّ عليه ما يغمره من ماء الحصرم ويرفع على نار ويقلب الكيل[1744] برفق حتى ينشف الماء. ثم يلقى عليه[1745] الشيرج[1746] الطري ويقلى الكيل ويقلب. وكلّما انتهت تلقيها[1747] فيما أعدّ من البيض المفقوش[1748] الملخلوط به الزعفران المذاب بماء الورد ، فيعلو[1749] على الكيل[1750] . ثم يعاد إلى المقلَى ويغمس[1751] في البيض دفعتين أو ثلاثًا[1752] بحيث تبقى صفرًا كالمشمش[1753] وينزل في الأواني ويصبّ عليها الجلاب المحلّى[1754] بماء الورد ويعطّر[1755] بالمسك ويستعمل.

(136

صفة سكباج

تقطّع اللحم السمين أوساطًا ويجعل في القدر غمرة ماء ويسير ملح وعود دارصيني ، فإذا غُلِيَ تزيل[1756] الزفرة[1757] . ثم تجعل عليه كزبرة / يابسة ، وتأخذ[1758] البصل 43r

الأبيض والكراث الشامي والجزر[1759] إن كان أوانه أو الباذنجان وتقشّر الجميع ، ويشقّ[1765] الباذنجان صليبًا[1761] ويسلق[1762] في قِدْر أخرَى في ماء وملح ، ويضاف إلى اللحم ويعدّل وتلقَى عليه الأبازير ، فإذا قارب النضج[1763] يأخذ[1764] من الخلّ والدهن أو[1765] العسل[1766] قدر الحاجة ويعمل مزاجًا معتدلاً في الحموضة والحلاوة ، ويصبّ في القِدْر ويُغلَى ساعة . ثم تأخذ[1767] من المَرَق[1768] قليلاً فيذاب بما يحتاج إليه من زعفران ويُلقَى في القِدْر . ثم يؤخذ لوز مقشور مفرد نصفين وكفّ عنّاب مغسول وتين يابس وزبيب فيجعل في رأس القِدْر ويغطّى ساعة ، وتقطّع الوقيد[1769] ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وترش عليه[1770] قليل ماء ورد ، ويهدّأ ويرفع .

(137

صفة ستّ النوبة

يؤخذ رجلة عراقية ، تستحلب ، يؤخذ عسل نحل أو جلاّب يعلق منها على النار ، ويضاف إليه قلب فستق ومسك وماء ورد ، وتنزل[1771] فيه الدجاج المطجّن[1772] .

(138

صفة تفّاحية

43v تقطّع اللحم السمين[1773] صغارًا مستطيلاً وتطرح في القدر وعليه / يسير ملح وشيء من كزبرة ، ويُغلَى إلى أن يقارب النضج وتنزع رغوته . ثم تقطّع البصل[1774] صغارًا وتلقي فيه[1775] عود[1776] دارصيني وفلفل[1777] ومصطكاء وزنجبيل مدقوق[1778] ناعمًا وطاقات نعناع . ثم تأخذ[1779] التفّاح الحامض أو[1780] المزّ[1781] ، يقشّر وينقّى من حبّه ويدقّ في هاون[1782] حجر ويعصر ماؤه ويجعل فوق اللحم . ثم يرمى[1783] له شيء من اللوز ويُلقَى في القدر . وتفرك النعناع اليابس فيها ، وإن شئت أن تعمل فيها ثومًا[1784] فافعل واجعله صحاحًا[1785] ، وإن أردت أن تجعل فيها دجاجة فافعل ، إلاّ انك إذا عملتها بالدجاج[1786] لا تجعل فيها ثومًا[1787] .

(139

صفة دجاجة كزنداج[1788]

تُشوَى الدجاجة وتُسقَى بدهن[1789] الجوز واللوز[1790] مع يسير ملح وزعفران، وأحسن ما تشوي[1791] الدجاجة حتى تتعب[1792]، ويقف[1793] ان[1794] يكون[1795] سمينة. ثم تذبح بعد أن تُسقَى خلاً وماء ورد والسمط على العادة ويكون عندك قليل شيرج[1796] وملح وزعفران وتشوي الدجاجة على النار ليّنة وتدهن من ذلك فإنّها تخرج[1797] في غاية النعومة والطيب.

(140

صفة / عصافير مشوية 44r

ترشّ عليها يسير ماء وتنتف ريشها. ثم تنشّف[1798] وتنظّف. فإن كانت[1799] مشوية[1800] فتأخذ[1801] زيتًا[1802] وفلفلاً[1803] وزعترًا[1804] وثومًا[1805] وزعفرانًا[1806] وملحًا[1807] وقرفة. تدق الجميع[1808] ناعمًا ويُضاف إلى الزيت. ثم تجعل[1809] العصافير في عود[1810] منحوت بين كلّ عصفورين قطعة من بياض البصل. ثم يُطلَى بذلك الزيت. وكذلك تفعل بالسمّان[1811] إذ[1812] شويته[1813] والدجاج أيضًا. وإن[1814] أردت قليَها فتغلِي الزيت أو[1815] الشيرج[1816]، ويخلع بعود قرفة ويسير مصطكاء وفلفل. ثم تلقى السمّان أو[1817] العصفور[1818] أو الدجاج ويقلَى ولا يسلق[1819] أصلاً بماء[1820]، لكن إذا أردت أن تنقيه من الدم فاغمسه في ماء حارّ قويّ الحرارة تكون قد أديت[1821] فيه ملحًا وزيتًا[1822]، فاتركه يجفّ واقلِه حينئذ ببصل. وقد يرمَى عليه ماء[1823] وخلّ وليمون، فينبغي أن يتجنّب أكل السمّان الأزرق العين[1824] فإنه يولد البرص[1825] بخاصّية[1826] فيه[1827] قد وُجدت وجُرِّبت.

(141

صفة عصفور مكبوس

تأخذ[1828] العصافير اللطاف[1829] السمينة، تشقّ من صدورها وترمي مرائرها،

44v وتأخذ[1830] الملح / والدارصيني ويسير[1831] المصطكاء. تسحق[1832] الجميع[1833] ويجعل في بطن العصفور ويلفّ[1834] عليه آخر. ثم يرصّ في القطرميز الزجاج ويجعل[1835] عليه يسير شرش وهو ماء وملح ويخمر[1836] بملح كثير.

(142

صفة العصافير بالبيض

تأخذ[1837] العصافير فتشقّ وتنظّف وتسلق[1838] بالماء حتى ينضج ويرفع. ثم تأخذ[1839] البصل المقطّع فتلقيه[1840] بالشيرج[1841]، وتعاد العصافير إلى المِقلَى، ثم يصب عليها ما قد أعدّ من البيض المعتدل بالملح والأبازير والأفاوه[1842]،ويقلب فيه العصافير إلى أن يجمد البيض ويغرف[1843] في الأواني ويرفع.

(143

صفة المطجّن من العصافير والفراريج والدجاج

تأخذ[1844] من أنها[1845] شئت[1845]، فتشقّ[1846] وتنظّف إذا كان[1847] من الطيور الصغار، وما كان من كبار[1848] الطير[1849] كالفراريج والدجاج ينظّف ويقطّع ويغسل ويسلَق[1850] بماء غمرها، أو[1851] الخلّ[1852] والملح. ثم يرفع وينشف ويمسَح بالزعفران المذاب بماء الورد، ويقلَى[1853] بالشيرج[1854] أو بالزيت الطيّب أو بدهن[1855] الدجاج، وترفع وتستعمل[1856].

(144

صفة عصفور مالح مطيّب

45r يؤخذ العصفور فينظّف / ويُغسَل بخلّ خمر ثلاث مرّات[1857] أو[1858] أربعًا[1859]. ثم بعد ذلك يقلب عليه زيت[1860] طيّب[1860] وليمون[1861]، ويخلّى[1862] العصفور صحاح على حاله.

145)

صنف آخر[1863] منه

يعمل كما ذكر[1864] أوّلاً، ويقطّع صغارًا ويقلَب عليه ماء الليمون[1865] والزيت[1866] الطيّب[1866] وبقدونس وسذاب وأطراف الطيب ويؤكل.

146)

صفة لون من عصافير

تشقّ العصافير ممّا يلي ظهرها[1867] ويقلى في القدر ويغلى[1868] بالملح[1869] والزيت[1869]، فإذا احمرّت أخذتَ شيئًا من فلفل وكراويا وكمّون وكزبرة يابسة[1870] ورطبة، وحزمة[1871] سذاب وشيئًا من كرفس، فتقطّع جميع ذلك وتشويه ببيض. ثم تضعه[1872] على[1873] العصافير، وتنضجها[1874] ويهدّأ ويغرف[1875].

147)

صفة آخر[1876] منه[1877]

تشقّ العصافير من ظهورها. ثم تغسل وتقلَى بالزيت. فإذا احمرّت ونضجت يرشّ[1878] عليها شيئًا من المرّي[1879] وخلّ، ودرّ[1880] عليها الأبازير[1881] اليابسة وهدئها واغرفها[1882].

148)

صفة العصافير المتنقّل[1883] بها على الشراب ببغداد[1884] والموصل

تنظّف العصافير وتشقّ[1885] / بطونها[1886] وتغسل جيّدًا[1887]، وتقطّع رؤوسها 45v
بعد أن تنظّف تنظيفًا[1888] حسنًا[1889]، وتوضع ناحية، ويقطّع أرجلها وأطراف أجنحتها لا غير. ثم يضع[1890] واحدًا[1891] بعد واحدًا[1856] على رخامة نقية[1892] حسنة[1893] مبسوطة[1894]، ويدقّ بحجر أو خشبة نظيفة حتى ينكسر صدر العصفور ويبقى المخ، ويرفع وتصبغ الجميع بكركم. ثم تضع[1895] مِقْلَى[1896] مبسوطة

الأسفل فتجعل على النار زيت[1897] طيّب[1898] أو شيرج[1899]، وتَقِد[1900] عليها حتى يغلي الزيت[1901]، وعلامته أن تقطّع[1902] عليه قطرة من[1903] ماء فينشر ويقوّى، فتبسط العصافير جيدًا[1904] في الْمِقْلَى واحدًا إلى جنب واحد[1905] بحيث لا يركب بعضها على[1906] بعض[1907]. ثم تضع[1908] فوق الجميع حجر صلب ويترك يسيرًا. ثم ترفع الحجر عنها، وقلّبها[1909] وافعل[1910] بها كذلك مرات حتى تنضج وتحمرّ، وتكون قد أعددت[1911] لها ملحًا محلولاً في الماء بحيث[1912] يكون ظاهر
46r الملوحة فيكون في إجّانة إلى جانب المقلى فتشيل العصافير من المقلى وتلقيها في الماء / والملح وتصنع[1913] بجميعها كذلك. ثم ينزل[1914] حتى يبرد، وتشال من الماء وتعصر ويجعل[1915] في صحن، ويرشّ عليها كزبرة يابسة وكراويا وفلفل ومصطكاء[1916] ويقدّم.

(149

صفة عصافير مطبوخة يتنقّل بها على الشراب تصنع بالمغرب والأندلس

من شرط هذا العمل ألاّ[1917] تكون إلاّ في قدح[1918] زجاج، وذلك أن طرف المغرب والأندلس ورؤسائهم وملوكهم ولا سيّما في فصل الشتاء والخريف يصنعون هذا[1919] القَدْر بين أيديهم فيتفرّج عليها لكونها[1920] يدى[1921] ما في باطنها[1922]، والعصافير تغلى فيها وتتحرّك وهي على النار، ويتناول كلّ من[1923] منها[1924] مرقة حارّة وعصفورًا[1925] واحدًا[1926] في سكرّجة على جهة النقل من أوّل المجلس إلى آخره.

صفة[1927] القدر

تصنع قدرًا[1928] من زجاج رقيق كالذي[1929] يصنع منه القناني والأقداح، فإنّ الحكمة فيها إنّما هي الصناعة[1930] ولا[1931] في ثخن[1932] الزجاج؛ وذلك أن
46v يكون على هيئة القِدْر، سواء، إلاّ أنه يصنع الزجاج[1933] البولين[1934] / في أسفلها وهي رطبة عندما يصنعها[1935] وترفعه إلى جهة رأسها حتى يتكوّن غير مثقوب الأعلى[1936] إلى مقدار ثلثيها فإنّها إذا صنعت على هذه السورة[1937] طبخ فيها الإنسان

أيّ لحم[1938] شاء وأيّ[1938] لون[1939] كان بعد أن تكون نار فحم ولو[1940] كانت أقوى النيران إلاّ أن الطبيخ فيها يحتاج إلى شروط[1940] منها انّ الماء لا ينقص عن ارتفاع الأنبوب الطالع في الوسط[1941] فمتى نقص انكسرت. ومنها انّه[1942] لا توضع على النار القوية دفعة ولا يحطّ عنها[1943] إلى البرودة دفعة، فإنّها إن فعل بها[1944] ذلك انكسرت، بل[1945] توضع على نار ليّنة حتى يقوّي النار عليها بالتدريج. ومنها أنه[1946] لا يزاد فيها[1947] ماءً باردًا أصلاً بل يجعل فيها جميع ما يحتاج إليه من أوّل الأمر.

صفة طبيخ[1948] العصافير فيها

تنظّف العصافير وتترك رؤوسها عليها[1949]، وتشقّ بطونها[1950] وتردّ قلوبها وكبودها معها، ولا تقطّع من العصفور إلاّ رجلاه فقط. وتغسل غسلاً بالغًا ويجعل في القدر، ويقطّع عليها البصل والكراث / أرقّ[1951] ما يكون، ويصبّ عليها مقدارًا[1952] 47r
صالحًا من الزيت[1953]. وتلقي فيها كفّ حمّص مبلول، لا بدّ منه فيها. ويجعل فيها عندما يقارب النضج من البقول الرطبة كزبرة وكراث وبصل أخضر وسذاب مقطّع[1954] في مثل نصف الأصبع وقلوب شمر رخصة ناعمة أنعم ما فيه[1955] صحاح أو مقطّعة. تقطّع البصل بحيث يكون صفة البقول وتلقي فيها حاجتها من الملح وأبزار يابسة[1956] كثيرة وهي[1957] فلفل[1958] وسنبل وقرنفل[1959] ودارصيني وخولنجان[1960] وكزبرة يابسة وكراوية، وما شئت أن يهدفها[1961]. فتدقّ جميعها وتقسم نصفين، فتلقي النصف على العصافير عندما[1962] توضع في القدر[1962] مصرورة[1963] في خرقة رفيعة[1964]، توضع مع العصافير عندما توضع في القدر. والنصف[1965] الآخر عندما يكمل نضجها يطرأ به القدر[1965] مصرورًا أيضًا. ثم تصبّ فيها من ماء الورد ما[1966] أردت[1967] ويسير[1968] من المسك، ويطرأ[1969] له[1970] القِدْر[1970] عند كمال نضجها. فإذا اجتمع ما يجب جمعه[1971] في القدر خذ[1972] جزء[1973] من الماء القراح، وجزء[1937] من خلّ الخمر الحاذق، وجزء[1937] من / المرّي النقيع[1974] الرائق، فجمّع[1975] ثلاثها[1976] ناحية[1977] 47v
ودقّها[1978]، فان احتجت[1979] إلى زيادة خل أو مرّي وما أردته تحسب[1980] قوّة الخلّ والمرّي حتى تذوق[1981] الجميع فيكون خير[1982] الطعم[1983] معتدل

المزوز[1984] ، فتصبّ على العصافير منه ومن الأخلاط ملأ[1985] القِدْر[1986] إلى موضع الغليان لا غير. ثم تضع[1987] نافخ[1988] نفسه[1989] على موضع[1990] مقفل[1991] ، ويجعل فيه الفحم فحموه[1992] واحدة في وسط الفحم[1993] ، ويترك يسيرًا حتى[1994] يبدأ[1995] النار[1996] فتأخذ في الفحم دوران[1997] ، وتظهر حرارتها ، فتضع[1998] القِدْر بما[1999] فيها على الفحم حتى يغلِي وينضج جميع ما فيها فيطيب بالأفاوه[2000] اليابسة والبقول الرطبة وماء الورد الممسّك[2001] . ويتناول[2002] منها الشيء[2003] كما ذكرنا ويكون مشاهدة[2004] حركة العصافير صاعدة[2005] وهابطة برؤوسها عليها والحمّص الأبيض والأسود في خلاله مع خضرة قلوب الثمار ، والبقول أغرب وأطيب من[2006] كلّ[2007] ما فيها. وتبقى يومًا كاملاً على النار أو[2008] ليلة[2009] كاملة ولا

يضرّها ما لم ينكشف[2010] الأنبوب[2011] . فإذا أُريد تفريغها / ووصل تناول ما فيها إلى 48r

حدّ رأس الأنبوب[2012] رفعت العصافير وغيرها واترك[2013] بقية المَرَق[2014] مع الحمّص[2015] ، فإنّ الغرض إنّمَا هو في مائه للمنافع في الباه[2016] فتنزل الحمّص وتبقيه حتى يزد[2016] القدر من مائها[2017] فتخرج منها وتنظّف[2018] وترفع[2018] إلى وقت الحاجة[2019] فإنّها من خواصّ ما تأكله[2020] الملوك والوزراء لقوّة[2021] الباه[2022] ، فاعلم ذلك.

الباب السادس

في عمل المرّي وخزن ماء[2023] الحصرم والليمون

(150

صفة المرّي النقيع

يؤخذ ثمانية[2024] أقداح[2024] دقيق شعير جديد طيّب ، فيعجن بدون[2025] ملح بنخالة ، ويصنع[2026] قوالب صغار كقوالب السكّر ، ويثقّب وسطها بالإصبع ويوضع كلّ[2027] لوح قد[2028] بسط[2029] بنخالة في ظل ويُترك عشرين يومًا. ثم تقلب أعلاها[2030] أسفلها[2031] ويُترك عشرين يومًا[2032] وليلة[2033] . ثم

يجرد[2034] القوالب ممّا عليها من النخالة[2035] والغبار. ثم يدقّ جريشًا أمثال الفول. ثم يُضاف إلى الجميع ربع[2036] من دقيق الشعير بنخالة. ثم يؤخذ أربعة أمداد ملحًا ويُضاف إليها ويوضع الجميع[2037] / في خابية كانت للزيت غير رشاحة، ويُضاف 48v إليها[2038]، ويوضع الجميع[2038] إلى ذلك كفايته[2039] من الماء واجعل[2040] الخابية في موضع أخذه[2041] الشمس النهار كلّه. ثم يحرّك بعود الذكّار[2042] أربع مرّات في[2043] كلّ يوم مدّة ثمانية أيّام. ثم تأخذ[2043] ربع دقيق مليح[2044] وتصنع منه أرغفة ويُجعل في الفرن بمقدار انعقادها[2045] ويُطرح في الخابية السخنة بعد أن يقطّع لقمًا وتغطّى الخابية ثلاثة أيّام. ثم تُدخل اليد بما[2046] فيها من تفل[2047] فتقطّع وتحرّك ذكّار[2048] المذكور أربع مرّات في كلّ يوم أو أكثر[2049] ثمانية أيّام. ثم يؤخذ ربع دقيق قمح ويُعجن بمدّ ملح ويُجعل[2050] منه خبزًا[2051] غلاظًا ويبيت في الفرن أو يُطبخ بالنار حتى يصير[2051] الخبز مسكيًا[2052]، ولا يبلغ حدّ الحرق[2053]، ويدقّ ويُجعل في الخابية ويحرّك بالعود مدّة شهرين ولا تغفل عنه ولا تفرقه بحسبه[2054] فإذا انقضت الشهرين[2055] إن[2056] رأيت ينابيع المرّي هبّت[2057] وارتفعت على الماء.

ثم يؤخذ قفّة[2058] تملأ ممّا[2059] في الخابية وتعلّق وتوضع[2060] / تحتها قصرية 49r وتنصل[2061] يومًا وليلة. ثم تأخذ[2062] ما اجتمع في القصرية وتضعه[2063] في إناء خشب[2064]، وتأخذ[2065] ما بقي في القفّة فيوضع ناحية[2066]. وتصنع بما بقي في الخابية كما تقدّم. ثم يضاف الأوّل إلى الثاني ويُضاف التفل الآخر[2067] إلى التفل الأوّل[2068] ويصرف إلى الخابية ويطرح عليه كفايته من الماء وتحرّك ويُترك[2069] مدّة عشرون يومًا. ثم يُصنع به ما صُنع بالأوّل من[2069] التعلّق[2070] والتصفية ويُضاف ذلك إلى الأوّل ويُجعل ذلك في قصرية في[2071] الشمس[2072] ثلاثة أيّام. ثم يُرفع ويُستعمل.

(151

صفة مرّي[2073] شعير مغربي

يؤخذ ورق أترجّ[2074] ونارنج وليمون مراكبي وخوخ وريحان اترنجي[2075]. تغمر[2076] هذه الأوراق بماء حلو في قصاري وتتركهم في الشمس أربعة أيام، ويؤخذ الشعير، يغربل وينقى[2077] ويحمّص ويطحن ناعمًا ويخلط بمثل[2078] ربعه ملح

مسحوق ، ويعجن جيدًا[2079] ويعمل فطائر رقاق ويخبز جيدًا[2040] حتى لا يبقى فيه رطوبة ويبرد. ويعمل في قصاري ويخمر بالماء ، ويعمل في الشمس الحامية أسبوعين ،
49v وتمرسه ويصفّى ويطبخ طبخًا[2080] جيدًا[2040] / ، وتكون قد خلطت معه قدحين كراوية محمّصة مطحونة مغربلة ، ويرفع[2081] فإنّه[2082] غاية[2083] .

(152

صفة عمل الحصرم

يؤخذ الحصرم فينثر عليه ملحًا ويُداس بالأرجل ويُعصر ويُصفّى[2084] ماؤه ويُجعل في قربات[2085] ويترك مفتحة الرؤوس حتى يغلي ويقذف وسخه ويرسب في أسفله التفل. ثم يصفّى إلى قربات[2046] آخر ، ويترك أيضًا مفتوحًا حتى[2086] يقذف أيضًا ما بقي فيه من الوسخ ، ويركض تفله أيضًا. ثم يصفّى إلى قربات آخر[2086] ، فإذا سكن غَليانُه من هذا ، فتملأ به القِرَب[2087] وتجعل عليه زيتًا[2088] مغسولاً[2089] وطاقات نعناع ، وينزل[2090] في الشمس حتى يجفّ طينه[2091] وينزل[2092] ويستعمل.

(153

صفة أخرى تقيم مدّة ولا تتغيّر ولا[2093] تفسد[2094]

تعصر ماء الحصرم الكثير الماء ويصفّى ويجعل في قِدْر موتكة[2095] ، ويطبخ حتى تطلع رغوته وزبده. وكلّما طلع شيء قلع بمغرفة مشبّكة ، ويغلَى حتى يذهب منه الربع أو السدس. ثم ينزل عن النار ويترك بحاله في قدر حتى يجلس[2096] ويبرد[2097] . ثم
50r يقطف / صفوه إلى القرب[2098] ويجعل فيه ورق النعناع وزيت[2099] ويسدّ ويطين وينزل[2100] في الشمس عشرة[2101] أيّام[2102] ، ثم ينزل ويستعمل.

(154

آخر[2103]

يؤخذ الحصرم العَجْر[2104] ينقَّى ويعصَر في المعصَرة أو يدقّ في قصعة من[2105]

خشب حتى لا يبقى في[2106] قشره [2107] منه شيء. ثم يقلب في قدر جديدة[2108] وتتركه ليلة حتى يركد، ويشال رافعه فيحلّ في قِدْر[2108] على نار قوية[2109] ويغلَى حتى ينقص النصف ويبقَى لونه أحمر مثل[2110] العقيق، فيحلّ[2111] فيه عند ذلك قطع دارصيني ويحرّك بباقات نعناع كبار ساعة بعد ساعة. وكلّما تَلِفَت[2112] باقة حرّكها بباقة غيرها[2113] وترفع وتنزل حتى يرسب ويصفّى وتختمه[2114] بيسير شيرج. ومتى خلا الإناء ناقصًا[2115] فسد[2075]. فإذا برد وركد الوسخ[2116] يرفع الرائق ويملأ به إناء زجاج[2117] وهو يقيم سنين[2118] لا يتغيّر.

(155

ماء[2119] الليمون للشراب

تعصر ماء الليمون بعد أن يغسَل ويعصَر على[2120] قطع[2120] سكّر، ويرفع في إناء[2121] ويستعمل في الأشربة.

(156

ماء[2122] النارنج

يجعل في إناء بيسير ملح، ويؤخذ النارنج يعصر، ولا يعصر[2123] / الذي 50v
قشره[2124]، فإذا أعصرته تخلّيه حتى يرسب[2125] وتأخذ رائبه[2126] فتحلّ[2127] فيه قليل سذاب وترفعه في الشمس، فإنّه مليح نهاية[2128] والأجود أن يذبل[2129] النارنج ثم يعصر.

(157

صفة خلّ النعناع

يمشق[2130] النعناع من ورقه ويحشى في قرعة ويعمل عليه من الخلّ ما يغمره ويضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل، فإذا أصبحت[1231] فكّ الوصل واستقطر الماء كما تستقطر الورد، ويشال في إناء الزجاج.

(158

صفة[2132] أخرى مثله

يؤخذ نعناع فيحلّ في الخلّ. ثم يحشَى به القرع يجيء خلاً أبيض ساطعًا نافذًا. وقد قيل انّ الورد إذا رشّ عليه وصوعد يجيء خلّ الورد له طعمه لذيذ[2133] ورائحة.

(159

صفة أخرى

يؤخذ عنب أبيض يحلّل ويحشى في القرع، ويستقطر في الأنابيق ومعه نعنع، يجيء خلّ أبيض مليح[2132].

(160

صفة ماء نارنج

يقطف النارنج عند انتهائه وتقشّر القشرة[2134] الوسطانية[2135] بدائرها، يرمى
51r والذي يقشّر قشره لا يعصر النارنج لئلاّ / يجيء فيه مرارة، وإنّما تقطّع النارنجة نصفين
بعد قشرها وتعطيها[2136] لمن يعصرها. والسكّين[2137] التي تقشّر بها لا تقطّع بها إلاّ بجلائها[2137]. فإذا عصرتها[2138] وحصل[2139] الكفاء[2140] يصفّى من حبّه بمنخل[2141] أو يروّق[2142] ويوضع في القناني ويختم بالزيت ويرفع إلى وقت الحاجة فإذا أردت أن[2143] تأخذ[2144] منه شيئًا تفتح رأس القنينة وتحطّ فمها على راحة كفّك وتصعد[2145] الزيت إلى قعرها فتفتح راحتك[2146] وتأخذ منها حاجتك. ثم تردّ القنينة إلى ما كان[2147]، فإن كان عندك ماء نارنج فيه[2148] زيت[2149]، فإن خلّيتها ناقصة[2150] فتلتّ[2151] وترميه[2152].

(161

صفة ماء الليمون

يصحن[2153] السكّر العال ويعمل تحت معصرة ماء الليمون[2153] في إناء مدهون، وتعصر عليه الليمون. ثم يروّق براووق أو يصفّى بمنخل، وترمي حبّه ويشال في

القرِب[2154] ، وتختم بدهن لوز أو شيرج[2155] . فإذا أردت استعماله، يلقط ذلك الدهن بقطنة من على فم الوعاء ويستعمل في الشراب ، والأقسما وسائر المشروبات / إلاّ 51v الملوحات[2156] لا يعمل فيها.

(162

صفة خلّ مستقطر

يمشق النعناع من ورقه ويحشَى في قرعة أو[2157] غيرها ، وتضع[2157] عليه من الخلّ ما يغمُره ، وتضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل فإذا أصبحت[2158] فكّ الوصل واستقطر[2159] كما تستقطر الورد ويشال[2160] في إناء زجاج ويستعمل فهذا خلّ النعناع.

(163

صفة أخرى

يؤخذ نعناع يجعل في الخلّ ، ويحشى به القرعة[2161] ويقطّر. يجيء خلّ أبيض ساطع يعمل به الأعمال التي[2162] يحتاج فيها[2163] إلى الخلّ.

(164

صنعة[2164] مرّي[2165] نعنع

يؤخذ من[2166] دقيق الشعير جزئين[2167] ، ومن الملح جزء[2168] ، يُسحق الملح ويخلط مع الدقيق ويعجن منه[2169] خبز فطير. ثم تبيت[2170] في الفرن وتخرج من الغد[2171] ، فإن كان قد احترق ظاهره وباطنه وإلاّ حميت عليه الفرن حتى يحرق[2172] . ثم[2173] يؤخذ[2174] ويكسر بقدر[2175] الفول[2176] ويجعل في قدر نظيفة[2177] ويغمر بالماء ، ويجعل فيه قبضة من الزعتر[2178] والنعناع وقضبان[2179] الرازيانج ورأس صنوبر مرضوض[2180] وقشر[2181] الأترجّ والسفرجل[2182] ، ومن ورق[2182] / الأترجّ[2183] ورقات ويدخل في الفرن ويبيّت[2184] فيه[2185] ، 52r ويصفّى ويلقى فيه من العسل الطيّب قدر ما يكسّر به من ملوحته. ثم ترفعه[2186] في

الأواني النظاف[2187] وتصبّ عليه من الزيت الطيّب. فاحفظه[2188] فإنّه[2189] غاية[2148].

(165

صفة مرّي[2190] آخر[2191] عطري عجيب

يؤخذ من دقيق الحنطة كيلتين ويضاف إليه من الملح نصف كيلة، ويعجَن منه أرغفة ويبيّت في الفرن ويخرج من الغد فإن احترق فحسن، وإلاّ تبالغ في حرقه[2192]. ثم يكسّر قطعًا صغارًا، ويجعل في القِدْر[2193] مع قبضة من[2194] زعتر[2195] وورقة[2196] رند[2197] وأترجّ[2198] ونعناع وريحان[2198] وقضبان[2199] نارنج من كلّ واحد[2200] قبضة. فتغمر[2201] الكلّ بالماء ويبست في الفرن. فإذا كان من الغد صفّي واجعل على الباقي ماء آخر، ويعاد[2202] إلى الفرن أيضًا بعد أن يمرس، فإذا خرج[2203] من الغد صفّي وإن شئت أن تضيف المائين وإن شئت تركت كلّ[2204] منهما على حدّته، فإن حلّلت[2205] فيه[2206] شيئًا من النشاء جاء فاتر[2207]
52v أخذته[2208]، فإن حللت[2208] فيه شيئًا من العسل في المحرق شيء جاء حسنًا[2209] / عجيبًا. فأفهم[2210] ذلك[2211].

الباب السابع

فيما يُعمل من البيض من العجج وغيرها

(166

صفة عجة

يؤخذ اللحم، يُسلَق[2212]، فإذا نضج يُدَقّ ثانيًا ويُقلَى بدهن، ويخرّط بقدونس ويجعل على[2213] اللحم، والبقدونس في زبدية، ويفقش عليه البيض وأبزار حارّة[2214] وكزبرة[2215] خضراء ويابسة وخضر[2216] مدقوق[2217] ويقلَى في طاجن بزيت[2218] وشيرج[2219]، وتكون المِقْلَى مدوّرة لها حافة عالية وساعد طويل مثل المغرفة. ويجعل على نار فحم هادئة، ويقلّب عليه جمعًا[2220] زيت[2221]

وشيرج[2222] ويصير حتى يحمرّ[2223] ويعمل فيه البيض والحوائج لكلّ عجّة خمس[2224] بيضات ويسير من الحوائج ولحم مقلي ويملأ[2225] المِقْلَى[2226]. وتترك[2227] حتى تجفّ وتقلب عليه[2228] شيرج وزيت يسير، ويقلب[2228] كلّ ساعة حتى ينضج[2229].

(167

صفة أخرى منها بباقلاّ[2230]

تعمل العجّة كما ذكرنا[2231] أوّلاً[2232]، ويزاد باقلاّ أخضر مقشّر[2233] من قشرين[2234] ويقلَى كما ذكرنا[2235] في الذي قبله.

(168

صفة عجّة حامضة

يعمل كما ذكر أوّلاً وتزيد[2236] مع الحوائج الليمون / المالح مقطّع[2237]، وتقلي 53r
العُجَّة، فإذا أخذت[2238] في النضاج[2239] يبخش[2240] بالسكّين بخوشًا[2241] كثيرًا[2242]، وتقلب عليها خلّ وماء ليمون بالملعقة[2243] تصير قليلاً وتقليها[2244]، وتفعل بها ذلك[2245] ستًّا[2246] أو[2247] سبع مراتٍ، وتطول روحك[2248] فإنّها تبقى عجّة حامضة.

(169

صفة[2249] عجّة قناني

يؤخذ حوائج العجّة، تجعل في زجاج ويسدّ رأسها جيدًا، وترمَى في نار، يغلَى عليها حتى ينضج، ويكسر عنه الزجاج برفق حتى يبقى على صورتها وتقليها بزيت وشيرج. وهذه العجة تعمل في الساهر.

(170

صفة عجّة بعصافير

تأخذ عصافير فتنظّفها وتقليها بزيت مالح[2250] حتى تحمرّ. ثم تأخذ[2251] من[2252] البيض عشرة بيضات[2252] فاضربها[2253] بشيء[2254] من فلفل وكزبرة رطبة مقطّعة. ثم صبّها على العصافير واقليها[2255] حتى تنضج.

(171

صفة عجّة من غير بيض

اعمد إلى الحمّص[2256] فاسلق[2257]، ودقّه حتى ينعم واصلق بصلاً[2258] ودقّه معه وصبّ عليه شيئًا[2259] من زيت ومرّي[2260] والقِ فيه شيئًا[2218] من ملح وأبزار يابسة وهي كزبرة وكراويا وفلفل، واجعل معه شيء من ملح[2261]. ثم اقلِه في قِدْر حتى / ينضج فإنّ من[2262] أكله لا ينكر[2263] من[2264] عجّة البيض شيئًا[2265]. 53v

(172

صفة بيض محشي[2266]

يسلق[2267] البيض وينقّى[2268] من قشره[2268]، ويشقّق[2269] نصفين، ويخرج الفصوص ويجمع[2270] في صحنة[2271] وترمَى عليه كزبرة خضراء وماء بقلة[2272] وقرفة وسنبل وتنبل[2273] وقليل[2274] مرّي[2275] شعير[2276] وزيت[2277] طيّب[2278]، وتعزل[2279] الجميع والدرمك[2280] وتصير[2281] عجّة وتحشَى به البيض، ويربط[2282] بخيط[2283] ويغبر[2284] بغبار[2285] الدرمك[2286] وينقلى[2287] ويصنع لها مرقًا[2288] مثل حشوها وينثر[2289] عليها سنبل وقرفة.

(173

صفة البيض المكبوس

يؤخذ[2290] البيض فيُسلق[2291] ويخرج من قشره ويثقب[2292] بمسلّة[2293] ويجعل في جرّة ويجعل عليه يسير ملح ويلقى عليه عسل وخل ويكون الخل الغالب.

(174

صفة[2294] البيض مخلّل[2295]

تسلق[2296] البيض فإذا نضج يخرج[2297] ويقشّر[2298] ويثقب[2299] بطرف سكّين رقيقة[2300] أو مسلّة ثقبًا[2301] جيّدًا[2302] ، وينقَع[2303] في ماء وملح بعض يوم حتى تخرج زهومته. ثم يغسل بماء عذب حتى يخرج[2304] الملح منه ويترك قليلاً ، ويؤخذ خلّ خمر ثقيف[2305] فيجعل في قِدْرة[2306] نظيفة[2307] قدر ما يغمر البيض / ، ويجعل فيه دارصيني وزنجبيل وكمّون وكزبرة يابسة وحبّات قرنفل صحاح ؛ يطرح 54r جميع هذا في الخلّ والسذاب وورق الأترجّ[2308] وورق الكرفس والنعناع ، ويجعل فيه عسل أو سكّر حتى يكون[2309] مزًّا[2310] طيّبًا[2311] . وإن[2312] لم ترده[2313] مزًّا وأردته[2314] حامضًا[2315] فلا[2316] يجعل فيه[2316] حلاوة. ثم يجعل[2317] على النار ويُغلَى حتى تنضج الأبازير ، وتنزل القدر عن النار ويلقَى البيض المسلوق[2318] فيها على المكان وهو يغلي ، وينزل[2319] في[2320] القدْر[2321] كما هو ، ويرفَع[2322] ويؤكَل مع[2323] لحم السكباج[2324] المبرّد ، وأكثر ماء الورد. وإن أردت تصفيره فبزعفران ، أو تحميره فبعصفر ، فإنّه لذيذ طيّب.

(175

صفة[2325] آخر

تأخذ البيض ، تعمل منه مثل الأول سواء ، إلاّ في هنا لا تطبخ أبزاره. ثم تجعل البيض في برنية خضراء أو زجاج ، وتصبّ عليه الخلّ والأبازير كلّها قدر ما يغمره[2326] . وإذا[2327] أردت تجعل[2328] فيه عسل[2329] أو سكّرًا ، وإن أردت جعلت فيه زعفرانًا[2330] ، وإن أردت أحمر جعلت فيه عصفرًا. ويؤكل مع ماء الورد والشوي والبقول ، وهو يبقَى إذا رفعته أيامًا ، وهو لذيذ.

(176

صفة[2331] لون آخر منه

/ يسلق ويقشّر بشرط ما وصفنا ، ويجعل في قدر نظيفة ويجعل فيها ورق الأترجّ 54v

والسذاب ودارصيني وطاقات الكرفس والزنجبيل وحبّات القرنفل، ويغلى على النار غليتين أو ثلاثة. ثم تنزل القِدْر وتجعل البيض فيها وهي تغلي. ويكون قَدْر ما يغمر البيض، وتُلقَى عليه الحوائج المذكورة، وهو طيّب جدًّا.

(177

صفة[2332] أخرى[2333]

تحتاج إلى بيض وحوائج بقل ورؤوس بصل وشيرج او دهن بزر[2334] وفلفل، فتخرّط البصَل رقيقًا، وتعمل عليه قليل الماء وقليل زيت طيّب أو شيرج حتى ينضج. وحطّ عليه حوائج البقل يذبل وتنزله من على النار فيدقّ الفلفل ويلقَى عليه، وتفقش عليه البيض، ويُضرَب بعود، وتعلق الطاجن على النار، وتضع فيه الشيرج حتى يسخن. فتعمل الحوائج بالبيض فيه حتى يستوي الوجه الواحد فتقلب الوجه الآخر. فإذا نضجت تقلّب في وعاء مدوّر[2335] وإذا استوى الوجه الأوّل وأردت عمل الثاني فتعمل
55r في الطاجن شيرجًا آخر للوجه / الثاني[2336] إن لم يكون[2337] بقي في الطاجن شيرج.

(178

صفة[2338] العجّة بالخلّ

تحتاج إلى لحم وخلّ وبيض وشيرج وحوائج بقل وفلفل وكزبرة يابسة وبندق مدقوق[2339] ومعه الألية، ويقرص قرصة ويسلق حتى يستوي، فيقلّب على الوجه الآخر حتى يستوي الآخر، فيدقّ وينشَر حتى يخرج منه العروق، ويقلَى بالشيرج الطري، وتخرّط عليه حوائج البَقْل ويدقّ البندق ويعمل عليه، ويسكب عليه الخلّ. ولا تزال تغلي عليه حتى ينشف الخلّ فينزل ويبرد، ويعمل فيه قليل الملح وتفقش عليه البيض ويضرب فيه ويعلق الطاجن على النار ويعمل[2340] الشيرج حتى يسخن فيقلب الحوائج فيه حتى يستوي الوجه[2341] الواحد، فيقلبها في الوعاء ويرجع تعمل في الوعاء شيرجًا آخر وتعمل فيه إلى أن يستوي الوجه الآخر.

(179

صفة[2342] المدفونة[2343]

تحتاج إلى لحم وبيض وبصل[2344] وحوائج بقل[2345] وفلفل ومصطكاء وقرفة. فتسلق[2346] اللحم ويقلَى ناشف، وتخرّط البصل في وعاء وحده، وتعلّق الطاجن على النار / وتعمل فيه البصل المخرّط[2347]، وتعمل عليه قليل ماء وملح حتى 55v يسلق[2348]، فتعمل عليه قليل الشيرج[2349] حتى يغلي، تحطّ[2350] عليه[2351] حوائج البقل حتى يذبل، فتدق الفلفل وتضعه[2352] عليه وتعمل[2353] اللحم عليه[2354] وتفقش عليهم الجميع البيض ويضرب، ويعلق الطاجن على النار وتعمل فيه[2355] الحوائج مع اللحم حتى يستوي.

(180

صفة[2356] عمل بيض مصوص

يطرح الشيرج[2357] في الطاجن، وتنقى[2358] الكرفس من عيدانه، وتلقيه[2359] عليه. فإذا تطجّن معه، درّ[2360] عليه[2360] الدارصيني والمصطكاء[2361] والكراوية[2362]. ثم تصب عليه[2363] الخلّ حاجتك، ويصبغ بقليل زعفران ويعدّل بالملح، ويفقش عليه[2364] البيض، وتغطّي رأس القِدْر، فإذا استوى[2365] يرفع[2366].

(181

صفة[2367] بيض مخردل[2368]

يسلق[2369] ويقشّر ويبخش[2370] بإبرة، وتتبّل بقليل ملح وكمّون مصحون في وعاء، وينزل[2371] من بُكرة[2372] النهار[2373] إلى الظهر[2374] فيه. ثم يشال ويصبغ بالزعفران، ويعمل عليه خلّ[2375] والخردل والنعناع وأطراف الطيب[2376].

(182

صفة[2377] بيض مخلّل[2378]

تقشّر البيض المسلوق ويمرغ في الكمّون[2379] والملح[2380] المصحونين وينقع في
56r زبدية نصف / نهار، حتى يسيل منه مائته. ثم تقتل الزعفران وأطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ الورد والمصطكاء بالخلّ والخمر، ويعمل في وعاء مدهون أو قطرميز ونعناع وبقدونس ويترك حتى يطيّب.

(183

صفة[2381] عجّة وجاءت مليحة

تأخذ[2382] رطل لبن حليب وخلّ[2383] وحمّص مصلوق ناعم، ويُخلَط في بعضه بعض، ويُضرب ضربًا[2384] جيّدًا[2385]، ويصفّ[2386] وينزل من منخل. ثم تأخذ[2387] خمسة عشر بيضة فتضربها ضربًا جيّدًا، وتضيف إلى ذلك خمس[2388] ليمونات مالحة[2389] وكمّون وبندق وجوز وفلفل وبقدونس، وتغلي أوقية ونصف شيرج[2390]، وفيه بصلة مخروطة، وأوقية زيتون، ويُغلَى على النار، يصير عجّة طيّبة.

(184

صفة[2391] عجّة قليلة المونة

تأخذ[2392] ربع حمّص مجوهر تدقّه[2393] ناعمًا وتضربه[2394] في لبن حليب وافقش عليه خمس[2395] بيضات[2396] واضربه ليختلط[2397] الجميع. ثم[2398] اغليه[2399] بالسمن[2356].

(185

صفة[2400] عجّة لذيذة المأكل تزيد[2401] في الباه وتقوّيه[2401].

تأخذ[2402] أربع بصلات مشوية[2403] ناضجًا[2403]، فتزيل[2404]
56v قشرها[2405] ويدقّ / دقًّا حسنًا وكذلك تأخذ[2406] نصف رطل لحم مسلوق[2407] مقلي[2408] في مرقة حتى استحكم نضجه، ويدقّ اللحم ويخلط[2409] مع البصل المشوي مع ما بقي من المرَق وتفقش عليه عشرين صفار[2410] بيضة[2411] وتضرب الجميع. وتضيف[2412] إليه من الأبازير المتقدّم[2413] ذكرها مقدار ما يظهر طعمها

ويسير ملح. وإن[2414] كان ملح سقنقور كان أفضل[2414]. ويُقلَى بشيرج أو سمن. وإن كان زمان[2415] الجزر[2416] فتضيفه[2417] إليه[2418] وتقليه[2419] مع ما ذكر[2418].

(186

صفة[2420] عمل بيض لتشوير[2421] التبالة[2422]

تأخذ من الصفار ما شئت[2423]. ثم تأخذ قباوة تضع[2424] الصفار فيها وتخيط عليه، وتغلي الماء إلى أن يطلع. ثم تضع[2425] فيه القباوة وتغلي غليتين[2426]. ثم تشيله يبرد، ويفتح من عليه القباوة. وتضع[2427] البياض في قباوة أكبر[2428] منها، وتضع الصفار المجمد فيه، وتغلي الماء أقوى من الأوّل، وترمي القباوة[2428] وتغليه. ثم تنزله[2429] تبرده وتخرجه[2430] برسم[2431] التشوير[2432].

(187

صفة[2433] عجّة[2434] للباه

تأخذ[2435] من خصى الديوك ثلاث أواق، وعشرين من[2436] صفار[2437] البيض[2438] وإن كان بيض حمام كان / أفضل، والأبازير المذكورة وتقلي 57r
بسمن[2439] أو شيرج[2440].

(188

صفة[2441] أخرى تزيد في الباه

يؤخذ سبع بيضات[2442]، وسبع بصلات وثلاث أواق زيت طيّب، ودرهمين مصطكاء وقرفة. ويفرم[2443] البصل وترميه[2444] في الطاجن وترمي عليه الزيت. ويُغلَى ويُلقَى عليه البيض ويسير ملح ويحرّك، ويدقّ المصطكاء والقرفة، وتذرّ عليه، وتنزل عن النار وتؤكل.

189)

صفة[2445] مبعثرة بلحم

يسلق[2446] اللحم[2447] الأحمر[2448]. ثم[2449] ينشر[2450] صغارًا ويؤخذ الشوي[2451]؛ ينشر[2452] صغارًا[2453]، ثم تُفقَش البيض في زبدية، ويُضرَب فيه كفايته من الأبازير والملح. ثم تُقلَى في الطاجن بالشيرج[2454]، ويقلب عليه البيض[2455].

190)

صفة[2456] عجّة تستطاب[2457]

يؤخذ[2458] لحم أحمر وشحم وسمّاق، ويدقّ[2459] في المِهْراس مع الأبازير، ويعصر عليه ليمون ونعناع، ويخلط على[2460] البَيض، ويُقلَى بنار ليّنة، فإنّه مما يستطاب.

191)

صفة[2461] مبعثرة حامضة

تسلق[2462] اللحم وتنشر[2463]. ثم[2464] يُشال[2465] ويطفَى في قليل ليمون
وخلّ خمر، وينضج[2466] نصف نضاجه. ثم تُفقَش البيض وتلقَى عليه الأبازير. ثم
57v يُغلَى بالشيرج[2467] / على النار. فإذا غلى ألقِي[2468] اللحمَ في[2469] البيض[2470].
واضرب الجميع جيدًا، واقليهم[2471] في الطاجن وبعثرهم جيّدًا[2472] حتى
رضوك[2473].

192)

صفة[2474] مبعثرة البصل

تقطّع البصل جيّدًا ويصفّى من مائه، ويجعل في الطاجن، ويصبّ فوقه شيرج[2475] طري قدر الكفاية. ثم يُغلَى[2476] في ذلك الشيرج[2477]. ثم تقلّب عليه

البَيض[2478] بعد ضربه جيّدًا حتى يختلط الصفار بالبياض. ويعمل[2479] شيء من الملح والأبازير. ولا يزال يُحرَّك إلى أن يستوي فيرفع[2480].

(193

صفة[2481] مبعثرة صفراء

يؤخذ صفار البيض بلا[2482] بياض[2483]، ويضرب في زبدية إلى أن يختلط، ويكون معه قليل زعفران ويُغلَى[2484]؛ يأتي[2485] صفراء.

(194

وكذلك البيضاء[2486]

بياض البيض يضرب[2487]، وتُلقَى في الطاجن، ويعمل كالأوّل إلى أن ينضج؛ تقلَّب عليه الأبازير ويرفع.

(195

صفة[2488] مبعثرة ساذجة[2489]

تحمي الطاجن وفيه الشيرج[2490] على النار. ثم يُفقَش البيض[2491] في زبدية، ويضرب بعضه ببعض إلى أن يختلط. ثم يُلقَى في الطاجن ويحرّك بقليل ملح. ولا تزال تتبعه[2492] بالتحريك إلى أن تأخذ / النار الرطوبة[2493]، فتلقي[2494] فيه الأبازير ويرفع. 58r

(196

صفة[2495] بيض مطجّن

يؤخذ البيض المسلوق[2496]؛ يقشّر[2497] ويقلَى بالشيرج[2498] حتى يتورّد. ثم يُخرَج من المِقْلَى ويلقَى في المرّي ويذرّ[2499] عليه الكزبرة اليابسة والكراويا[2500] والدارصيني المسحوق[2501] ويرفع.

(197

صفة[2502] بيض مصوص

تجعل الشيرج[2503] في المِقْلَى. ثم تخرّط ورق الكرفس مع عيدانه ويُلقَى عليه. فإذا تطجّن تدرّ عليه دارصيني ومصطكاء وكزبرة وكراويا كفايته. ثم يصبّ عليه من الخلّ[2504] ما يحتاج إليه، ويصبغ بيسير[2505] زعفران. فإذا غلَى يعدّل بالملح ويكسر البيض ويُلقَى فيه ويغطّى رأسه[2506]. فإذا جمع يرفع.

(198

صفة أبازير العجج[2507] والمبعثرات[2507]

تأخذ من الزنجبيل والخولنجان وقرفة اللفّ وزعفران الشعر[2508] والفلفل والكمّون والزعتر[2509] الطيّب من كل واحد جزء، وزرّ ورد ربع جزء وسنبل طيب ثمن[2510] جزء. وتدقّ الحوائج ناعمًا، ويشال إلى وقت الحاجة[2511]. فإذا أَلْقَيتَ على العُجج منها يُلقَى معها يسير جبن شامي مدقوق، يلقيه مع العجج والمبعثرات / طري، ويُلقَى 58v الطيب بعده.

(199

صفة مليحة[2512]

تأخذ[2513] خمسة أرطال لحم ماعز[2514] أحمر، ورطل شحم، تسلق[2515] اللحم سلقًا[2516] جيّدًا[2517]، وينزل من على النار. وتنشر[2518] اللحم، ويتبّل في نصف قدح كزبرة محمّصة مدقوقة منخولة، ونصف[2519] أوقية فلفل[2519]، وربع قدح كراويا[2520] محمّصة[2521] مدقوقة منخولة[2521]. فتتبّل بهم[2522] اللحم، وتأخذ ستين بيضة فتفقش في الماء الذي سلق[2523] فيه اللحم بعد أن يقطف دهنه من على وجهه، وتضربه[2524] بيدك[2525] حتى[2526] يدخل بعضه في بعض، إلى أن يمتزج الماء بالملح والبياض، وتسكب عليه اللحم. وتسلأ[2527] رطل شحم مع نصف رطل سمن وتضعه[2528] في زبدية، وتعمل المرق واللحم والبيض في طاجن، وتدخل به[2529] الفرن فإذا نضج يخرج ويشقّ مربّعًا[2530] ويسكب عليه الدهن. ثم[2531]

يؤكل وإذا خرج من الفرن ينثر[2532] عليه قرفة مطحونة ، ويكون مليحة قوامه[2533] جيّد .

(200

صفة[2534] عجّة بكبود[2535]

يؤخذ قوانص عشرين دجاجة وكبودها ، فتُقلَى بالزيت حتى تتورّد وتنضج ، وتفقش عليه[2536] عشرين بيضة ، ويصبّ عليه[2537] نصف أوقية مرّي[2538] ، ويرشّ على الكبود / أوقية مرّي ، ويطرح فيها عيدان سذاب . ويطرح مع البيض 59r وزن[2539] نصف درهم كزبرة ، ودرهم فلفل ، ونصف درهم دارصيني ، ودانقين زنجبيل ويضرب . ثم يخلط بالكبود[2545] وينزل وفيه رطوبة .

(201

صفة[2541] عجّة بجبن[2542] رطب وكمأة[2543]

يؤخذ ثلاث فراخ[2544] ، تنظّف وتفصّل على مفاصلها ، وتغسل وتجعل[2545] في قِدْر ، ويصبّ معها ثلث[2546] رطل[2547] زيت[2548] وربع رطل شحم الدجاج ، وثلث رطل[2549] ماء ، ووزن درهمين ملح . ويُغلَى حتى ينضج ويحمرّ[2550] . ثم يطرح معها نصف رطل كمأة[2551] مقشّرة[2551] ، ووزن[2550] خمسين[2552] درهمًا جبن رطب قطعًا صغارًا حتى يذوب ، ويُمزَج[2553] بأوقية[2554] ماء أو[2555] أوقيتين[2556] ، ويصبّ[2557] معه[2558] وتقشّر من الباقلاّ الأحمر[2559] مقدار رطل ، ويطرح معه . وتأخذ عصارته[2560] فتفقش معه[2561] فيها عشرين بيضة ، ويطرح[2562] معه[2563] وتأخذ[2564] وزن درهمين كزبرة ، ومن الفلفل والدارصيني والزنجبيل وزن درهمين[2566] . فإذا نضج ما في القدر صببت عليه ، ويترك[2566] ساعة وحرّكه[2567] وانزله .

(202

صفة[2568] عجة معتمدية بجبن[2569]

59v يؤخذ صدور فرخين فيشرّحان[2570] تشريحًا[2571] دقيقًا[2572] / ، ويؤخذ رطل لحم ويشرّح[2573] مثل ذلك ويغسل ويجعل[2574] في القدر على النار ، ويصبّ[2575] فيها[2576] رطل زيت[2577] ودرهمين[2578] ملحًا[2579] ويغلى حتى يقارب النضج . ويؤخذ من الجبن ربع رطل فيشرّح ويطرح في القِدْر مع اللحم ويبزّر[2580] بوزن درهمين كزبرة يابسة ودرهم فلفل ودارصيني مثله[2581] ، ويطرح فيه عشر زيتونات منزوعة[2582] العجم ، ويفقش في عصارته[2583] عشرين بيضة ، ويصبّ عليهم[2584] أوقية مرّي[2585] . ويضرب جيّدًا ويحرّك ما في القِدْر ، ويترك على النار حتى يحمرّ . ثم يصبّ عليه البيض[2586] ويقطّع عليه السذاب وترفع[2587] وتقدّم .

(203

صفة[2588] عجّة نرجسية

رطلين لحم سمين تشرّح رقاق وقطّعها مثل ثلاث أصابع مضمومة في مثلها ، ويطرح في مِقْلَى مع عشرين عصفور[2589] منظّفة[2590] . ويصبّ عليه[2591] نصف رطل[2592] وثلث[2593] رطل زيت ، ويُغلَى[2594] حتى[2595] ينشف[2596] . ثم يغلَى[2597] حتى يحمرّ ، وينشر[2598] عليه وزن ثلاثة[2599] دراهم كزبرة[2600] ، 60r ودرهم دارصيني ونصف درهم زنجبيل ودانقين سنبل ودانق[2601] قرنفل /. فإذا احمرّ أبسطه[2602] ، وافقش عليه ثلاثين بيضة عيونًا ، ورشّ عليه أوقية مرّي[2603] وانثر[2604] عليه السذاب[2605] فهو[2606] غاية[2607] فاعتمده[2608] .

الباب الثامن

فيما يتغذّى به العليل من مزوّرات[2609] البقول

(204

أمّا[2610] مزوّرات[2611] المرضَى كالحُصرُمية[2612] والسمّاقية والرمّانية وغيرها :

تُغلى[2613] الكزبرة[2614] بشيرج[2615] وتمرقها[2616] باحدى[2617] هذه[2618] المياه[2619] ، فإذا نضجت[2620] صبّ فيها لوز فرك[2621] مربّى[2622] بماء الورد ،

وحصاة ملح. وإن كانت المزوّرة[2623] باسفانخ[2624] طجّنته[2625] مع الكزبرة. وإن كانت بقرع فاسلقه[2626] والقه في مرقها، وإن كانت بقضبان الرجلة فاطبخه مع المَرَقة[2627] لأصحاب الإسهال بلوز[2628] محمّص مدقوق بقشره[2629] مربّى[2630] بماء الورد مع طاقات النعناع، واطبخ لهم[2631] الماش بماء اللوز[2632] مع حصاة ملح رطب، وصبّ فيه دهن اللوز واطبخه إلى أن ينعقد[2633]. فإن أردت أن تلطّف أخلاطه وتجعله ألوانًا[2634] مختلفة الطعم، فاعمل[2635] له من الألوان المزوّرة[2636] كما تعمله من اللحم.

(205

مزوّرة[2637] لمحموم[2638]

60v تأخذ قرعة طرية / تقشّرها تقشيرًا حسنًا، وترمي بداخلها ما فيها من حبّ[2639]، وتقطّع عليها[2640] بصلة[2641] صغيرة[2642] ويسير ملح وعود[2643] دارصيني، وتضع[2644] عليها[2645] من الشيرج[2646] الطري كفايتها. وتلقي فيها أوقية سِلْق مسلوق[2647] مدقوق، وأوقيتين ماء حلو[2648]. وتلقي فيها[2649] دارصيني مدقوق[2650]، وتخثّرها[2651] بلباب[2652] الخبز وترفع[2653] وتقدّم.

(206

مزوّرة[2654] زيرباج[2655] لأصحاب الصفراء[2656]

تأخذ[2657] بياض بصل فيقطّع ويُغلَى[2658] بدهن لوز مع أبزار بماء حُصرُم مع أصول[2659] الخس[2660] أو[2661] القرع، ويقطّع[2662] كبارًا، ويُقلَى إلى أن يحمرّ مع البصل، ويرشّ عليه شيء[2662] يسير من خلّ الخمر مع قليل[2663] زعفران وقطعة دارصيني ويقدّم[2664].

(207

مزوّرة[2665] لأصحاب الحُمَّى الصفراوية

تأخذ قرعة تقشّرها وترمي داخلها[2666] عنها وتسلقها[2667] بعد أن تقطّعها صغارًا

وتلقيها في قِدْر ، وتصبّ عليها غمرها من[3668] ماء حُصرم وقطعة خولنجان ، وأوقية دهن لوز أو شيرج[2669] ، وقليل ملح وبياض بصل يقطّع صغارًا . فإذا نضج[2670] اطرح[2671] فيها كزبرة ودارصيني وخثرت[2672] بلباب الخبز ، ويكون مدقوقًا ، 61r وقدّمها مع معلقة إلى العليل. فإنّها[2673] / لأصحاب الحميات[2674] والحرارات.

ووجه[2675] آخر[2676] : تأخذ قرعة خضراء[2677] غضّة فتقشرها وترمي منها[2678] الحبّ ، وتقطّع وتسلَق[2679] حتى تنضج. ثم تخرج فتدقّ في الهاون حتى تصير مثل المخ[2680] وتعزل[2681] . ثم تعمد إلى قِدْرٍ نظيف[2682] فتلقي فيه[2683] وزن درهم دهن[2684] لوز ودهن[2685] سمسم أوقيتين[2686] ، وينقّى[2686] يسيرًا[2687] من أبزار رطب مقطّع[2688] . ثم تلقي عليه[2689] من ماء الحصرم نصف رطل ، ومن[2690] الماء[2691] العذب نصف رطل[2690] . فإذا نضج البصل ، الق[2692] عليه أوقيتين لوز مقشور مسحوق وأوقية سكر[2693] ودرهم[2694] ملح ودرهمين كزبرة يابسة مسحوقة ودرهمين[2695] لباب خبز مذاب بخمسة دراهم ماء ورد[2695] ، واجعل مرقتها معتدلة[2696] لا رقيقة[2697] ولا ثخينة[2698] ، وقدّمها مع[2699] معلقة إلى العليل[2699] فيشفَى[2700] .

(208

مزوّرة[2701] الماش

تأخذ[2702] الماش بخرقة[2702] وتنقعه وتغسله وتصفيه[2703] وتمرت[2704] الباقي . ثم تسلقه[2705] وتصفّيه وتمُرت[2706] الباقي ، وتأخذ بصلة فتقليها[2707] بدهن لوز أو شيرج[2708] . ثم تنزل الماش[2709] عليه[2710] ، وتضع[2711] فيه نصف[2712] أوقية سكّر ، ويعقد على النار حتى[2713] يستوي[2714] .

(209

61v مزوّرة[2715] حبّ / الرمّان تنفع من[2716] القَرَف

تأخذ حبّ الرمّان فتسلقه[2717] وتصفّي خاصّيته ، وتأخذ اللوز فتدقّه ناعمًا[2718] وتأخذ النعناع الأخضر وقليل كزبرة خضراء وتخرّط له بصلة وتقليها بالشيرج[2719] . ثم

تنزل حبّ الرمّان مع قليل أطراف الطيب ، فإذا غلَى تفرك[2720] اللوز والحوائج[2721] المذكورة عليه وقليل[2721] سكّر حتى[2722] ينعقد[2723] .

(210

مزوّرة[2724] حبّ رمّان نافع[2725] للخوف[2726] ووجع الفؤاد

تأخذ حبّ رمّان تحمّصه وتدقّه ناعمًا . ثم تصفيه وتأخذ[2727] له قليل نعناع يابس . وإذا غرفته زد[2728] عليه قليل ماء الورد البلدي .

(211

مزوّرة سمّاق[2729]

تأخذ السماق تحمصه وتنشفه ، وتأخذ الناعم وتيبسه والباقي تنقعه بماء صافي . ثم تقلي له بصلة بدهن لوز أو شيرج ، وتنزل عليه السماق المصفّى مع قليل نعناع يابس مع قليل أطراف الطيب مع قليل بندق مدقوق ، وتأخذ له خبز معروك أو بقسماط ؛ تدقه وتنزله عليه . فإذا غرفته ألقِ عليه السمّاق المصحون .

(212

مزوّرة[2730] زيرباج[2731]

تأخذ أوقية ونصف خلّ[2732] أبيض وتضيف / إليه أوقية سكّر ، وترمي فيه عود 62r
نعناع أخضر وتضيف[2733] إليه[2734] أوقية[2735] لوز مسموط[2736] ، وتدقّه ناعمًا وتضيفه[2737] خاثرًا[2738] . ثم تنزله[2739] على بصلة مقلية بشيرج[2740] فإذا غلَى عليه نزّل[2741] عليه[2742] أوقية سكّر وقليل أطراف الطيب وماء الورد[2743] والزعفران[2744] .

(213

مزوّرة[2745] يقطين

يحتاج إلى يقطين ولوز وقليل شيرج[2746] وسكّر ومصطكاء[2747] وقرفة وفلفل

ونعناع . وتعمل[2748] في الطاجن ماء[2749] ، وتضع[2750] عليه[2751] بصلة[2752] . فتسلق[2753] اليقطين[2754] وحده . فإذا[2755] نضجت البصلة تعمل فيه اليقطين المسلوق[2755] ، وتعمل عليه[2756] السكّر[2757] . وتعصر ماء[2758] الليمون عليه[2758] وعلى[2759] بقية الحوائج[2759] .

(214

مزوّرة[2760] حبّ رمّان بيقطين[2761]

تحتاج إلى يقطين ولوز ومصطكاء وقرفة وحبّ رمّان فتسلق[2762] اليقطين وحده ، وتدقّ اللوز وتجعله[2763] في القِدْر ، وتضع عليه قليل ماء وبصلة مقلية حتى تستوي مع اللوز وترميها ، وترمي عليه المصطكاء وقرفة ، وتدقّ حبّ الرمّان وتستخرج من ماء اليقطين المسلوق[2763] وتعمل في القدر مع الحوائج ويلقى[2764] عليه السكّر وتعمل عليه / اليقطين وإن كان فروخاً[2765] كان عوضًا عن القرع[2766] . 62v

(215

مزوّرة[2767] اسفاناخ

يحتاج إلى اسفاناخ وقليل كزبرة يابسة ، فتسلق[2768] الإسفاناخ إلى أن ينضج . ويُصفّى[2769] ويُلقَى[2770] عليه[2771] الشيرج[2772] ، وتقلي[2773] عليه الكزبرة مع قليل الملح ، وتضيف[2774] إليه اليسير من الماء الذي سلق[2775] فيه الاسفاناخ .

(216

مزوّرة[2776] الماش للسعال

يحتاج إلى ماش وزيت طيّب وبصلة[2777] ومصطكاء وقرفة ، فتغلي[2778] البصلة بالزيت[2779] وتضيف[2780] إليها الماء إلى أن يغلي ، فتعمل فيه[2781] الماش المقشور المدقوق ، ويُلقَى[2782] عليه[2783] المصطكاء والقرفة إلى أن[2784] ينضج .

(217

مزوّرة[2785] يقطين بقرطم[2786]

تحتاج إلى قرطم ويقطين وقليل نعناع وسكّر ولوز[2787] ومصطكاء[2788] وقرفة فتسلق اليقطين وتعمل[2789] ماءه بشيء[2790] يسير، وتضيف إليه السكّر، وتدقّ اللوز[2788] بعد سمطه[2791] وتضيفه[2792] مع الخولنج[2793]. وتدق القُرطم وتستخرج من ماء اليقطين وتضيفه[2794] إليه وإن[2795] أردت ذلك[2796] بغير قرع[2796] فاعمل[2797].

(218

مزوّرة[2798] رجلة

تحتاج / إلى رجلة وحبّ رمّان وسكّر ومصطكاء وقرفة، فتسلق[2799] الرجلة 63r
وتدقّ[2800] حبّ الرمّان وتستخرج[2801]، ويُلقَى[2802] عليه السكّر[2803] والمصطكاء[2804] والقرفة[2805] وتضاف[2806] إليه[2805].

(219

مزوّرة[2807] حبّ رمّان بفروج

تحتاج إلى فروج وحبّ رمّان[2808] وقرفة، فتصلق[2809] الفروج[2810] وتستخرج حب الرمّان من مائه، وتطجّن الفروج يسيرًا[2811]، وتجعل[2812] في بطنه قليل بقل[2813]. يجمع حموه، فإذا فرغ يقلع منه، وتضيف إليه الحبَ رمّان المستخرج.

(220

مزوّرة[2814] ملوخية

تحتاج إلى ملوخية وشيرج[2815] ومصطكاء وقرفة وبصلة وكزبرة يابسة، فتقلي البصلة بالشيرج إلى حيث[2816] ينضج مع الحوائج[2817] المذكورة[2817].

(221

مزوّرة[2818] اسفاناخ بسكّر وحبّ رمّان

تحتاج[2819] إلى سكّر واسفاناخ وحبّ رمّان[2819] ومصطكاء وقرفة، فتسلق[2820] الاسفاناخ، وتضيف[2821] إليه حبّ الرمّان المستخرج مع الحوائج[2822].

(222

مزوّرة[2823] قرطم

يدقّ ويستخرج ويُغلَى[2824] ويُصبغ بقليل زعفران، ويُلقَى عليه عود[2825] كزبرة خضراء وسكّر[2825]، ويعمل[2826] مزاج يمون[2827].

(223

مزوّرة[2828] قرع

تأخذ القرع تقشّره[2829] وتقطّعه وتسلقه[2830] وتقليه[2831] بدهن لوز أو
63v شيرج[2832]، وتضع[2833] عليه قليل[2834] الكزبرة اليابسة ويهدّأ[2835] /.

(224

مزوّرة لأصحاب الحمى الصفراء

تقشّر[2836] يقطينة[2837] وتقلي[2838] فيها من الحبّ وتقطّع[2839] تقطيعًا صغارًا، وتجعل[2840] في القِدْر، وتجعل عليها شيء[2841] من شيرج[2842] طري[2843] وبياض البصل وأبزار رطبة[2844] وقليل سذاب ويسير ملح. فإذا نضجت ضيف[2845] إليها[2846] قليل ماء ورد وطيّبها[2847] بقليل الكزبرة وخثّرها[2848] بلباب الخبز واغرفها[2849]، فإنّها نافعة.

(225

مزوّرة[2850] من سلق

تأخذ[2851] أضلاع السلق فتسلقها[2852] وتجعلها[2853] في ماء بارد وتصفي[2854] عنها الماء[2854]، وتجعل[2855] في[2856] عصارة[2857]، وتجعل عليها كفّ سمّاق منخول، وتحرَّك حتى تأخذ حموضته وتصبّ عليه[2858] شيء[2859] من شيرج[2860] أو زيت أو دهن لوز[2861].

(226

زيرباج[2862]

قريب[2863] من الاعتدال، نافع[2864] لأصحاب الأمزاج[2865] الصفراوية والأكباد الملتهبة والمعدة الضعيفة. وينفع من اليرقان والسَدد في الكبد والطحال[2866] والاستسقاء[2866]. يؤخذ شيء[2867] من البصل فيقطّع بقدر الحاجة وتلقى في قدر لطيف[2868] وتوضع على نار ليّنة، ويُلقَى عليه من دهن اللوز أو الشيرج[2869] أو الزيت[2870] بحسب الموافقة والمزاج[2871]. فإذا[2872] نقلت البصلة يُلقَى معها / يسير 64r
من الكزبرة المدقوقة[2873] ونعناع[2874] وما يُحتمَل[2875] من السنبل والقرفة[2876] والمصطكاء[2877]. ثم يُلقَى على الجميع من الخلّ النظيف[2878] الممزوج ما يُحتمَل من الماء بقدر الحاجة. ثم يُحَلَّى بالسكّر وتُخَثَّر[2879] المرقة باللوز المقشّر[2880] المسحوق[2881] ناعمًا، ويعطّر بالزعفران وماء ورد. وإن عملت معها[2882] يسير[2883] من النشاء فلا بأس ويرفع.

(227

مزوّرة[2884] الحبّ رمّان باردة يابسة

نافعة[2885] للحمى الصفراوية والأكباد الملتهبة، وتسكن العطش وتزيل[2886] الغَثَيان[2886] وتلائم أبدان المرضَى[2887]. تأخذ اليسير من الكزبرة اليابسة[2888] المدقوقة فتُقلى بدهن اللوز أو الشيرج[2889] أو الزيت. ثم تُلقي فيه يسير نعناع وسنبل، وصبّ[2890] عليه من[2891] ماء الرمّان بقدر[2892] الحاجة ممزوجًا بالماء أو حبّ الرمّان

مصلوق بماء[2893] ، ويمرَس ويصَفَّى على قدر ما تريد ، لأن المدقوق أكثر قبضًا من المسلوق[2893] وأكثر توليدًا للريح[2894] . فإذا غليت[2895] يعتق[2896] بالسكّر ويختَّر[2897] باللوز المدقوق ويعطّر[2898] بماء[2899] الورد[2900] . فإن كانت للقبض[2901] ، تحمّص[2902] اللوز قبل دقّه. وإن[2903] أردت ألاّ[2904] تقبض تجعل فيها[2905] أضلاع الاسفاناخ والحمقاء[2906] والسلق[2907] / وترفع[2908] . 64v

الباب[2909] التاسع

فيما يُعمل من أنواع[2910] السمك من سائر ألوانه[2909]

(228

صفة[2911] عمل السمكة الطحينية

خلّ وأطراف طيب وفلفل وزعفران وبصل ؛ يُغسَل السمك ، ويتبَّل بقليل دقيق ويُغلَى[2912] بالشيرج ، ويدقّ الفلفل وأطراف الطيب ، ويعمل على البصل ويقلب. وتذوَّب الطحينة بالخلّ والزعفران ، وتعمل على الحوائج ويُغلَى ، فإذا استوَى تنزل السمك عليه.

(229

السمك الكزبرية[2913]

تحتاج إلى سمك طري وفلفل وثوم[2914] وكزبرة خضراء وشيرج[2915] وبصل. فتغسل السمك ويتبّل بالدقيق ويقلَى بالشيرج[2916] قطعًا[2917] ويبرد. وتأخذ[2918] البصل وتخرّطه[2919] رفيعًا[2920] ، وتدقّ الكزبرة الخضراء والثوم[2921] ، وتعمل عليه وتقلبه[2922] حتى يستوي. تعمل عليه المَرَق بقدر[2923] حاجتك[2923] وينزل[2924] على السمك.

(230

الزبيبية[2925]

تحتاج إلى سمك طري وزبيب وخلّ خمر وأطراف طيب وزعفران وفلفل ولوز وشيرج[2926] . فتغسل السمك ويُقلَى بعد تتبّله[2927] بقليل دقيق وببرد. ويغلَى[2928] الخلّ[2929] ويعمل فيه الزبيب والفلفل مدقوقًا[2930] وأطراف الطيب. ويسمَط اللوز ويدهَن[2931] بقليل زعفران[2932] على وجهه[2933] ويلقى[2934] على السمك.

(231

السمك[2935] الليمونية

65r / تحتاج إلى سمك طري وقرطم وليمون ومصطكاء وقرفة وعود نعناع؛ يدقّ القرطم ويصفَّى ويعلَّق على النار، ويعصر الليمون ويصفَّى ويعمل على القُرطم ويُغلَى ويغسل السمك ويقطّع طريًا[2936] وينزل في الحوائج وهي على النار ولا[2937] تبطّل الوقيد[2938] إلى[2939] أن يستوي[2940] فتلقي[2941] عليه المصطكاء وقرفة والنعناع.

(232

السمك[2942] المدقّقة

تحتاج إلى سمك طري وفلفل وشيرج[2943] وكزبرة يابسة وقليل زيت طيّب وبصلة واحدة[2944]، فتغسل السمك وتخرج[2945] الشوك[2946] منه[2945] ويدقّ في الهاون[2947] دقًّا ناعمًا، وتدقّ الفلفل والكزبرة اليابسة ويضاف إليه مع قليل الزيت[2948] الطيّب[2948] . وتدقّ الجميع وتعمل منه[2949] مدقّقة وحلقًا[2950] وقرصًا[2951]، وتعلق القِدْر على النار، وتعمل فيها حتى يسخن، فتضع[2952] فيه[2953] السمك المدقوق وتقِد[2954] عليه إلى أن يستوي، فيشال وتعلق الطاجن وتجعل فيه الشيرج[2955]، وتقلي فيه السمك ويعمل في الصحون[2956] . وتدقّ[2957] كزبرة يابسة وملح، ويرشّ عليه ويقدّم.

(233

صفة[2958] السمك المحشي

65v يؤخذ السمك الطري[2959] وينظّف وينشف / ساعة وتأخذ[2960] الخلّ والكراوية[2961] والثوم[2962] والكزبرة ويلطّخ ساعة بالحوائج ، وترجع تعمل في الدقيق ويقلَى بالشيرج[2963] ، ويدقّ[2964] الفلفل وأطراف الطيب ويعمل على البصل ويقلَّب ، وتذوب الطحينة بالخلّ والزعفران وتعمل على الحوائج ويغلَى ، فإذا استوى تنزل السمك عليه[2964] .

(234

صفة[2965] السمك[2966] المحشي أيضًا[2966]

تأخذ[2967] السمك تغسله وتعمل فيه الكراويا والكزبرة ويلطّخ به ويخلّى[2968] ساعة ، وتعمل عليه الدقيق ويُقلَى[2969] بزيت أو شيرج[2970] . وتأخذ السمّاق وجميع حوائج السمك[2971] ولتّه بماء الليمون وتضع[2972] فيه الليمون المالح ويُغلَى[2973] قليل ماء[2974] ؛ يذوب الحشو[2975] به[2975] ويكون في الحشو قليل ثوم[2976] وتغليه[2977] على النار مرّتين[2978] أو[2979] ثلاثة ، وتضع[2980] السمك في الزبدية وتقلّب عليه حوائج المحشي وهي[2981] السمّاق[2982] والجوز[2983] والكزبرة والزعتر[2984] والكراويا[2985] وقليل من[2986] الثوم والفلفل والليمون[2987] مقطّع وكرفس ونعناع .

(235

باب[2988] عمل السمك الخاصّ[2989]

66r يؤخذ السمك ، يقشّر ويملّح[2990] ويبقَى ساعة حتى يدخل الملح / فيه[2991] . ثم يغسَل نظيفًا ويمرَغ في الدقيق[2992] وتقلَى[2993] بما أردت من زيت[2994] أو شيرج[2995] . فإذا أردت أن تعمل من هذا السمك المقلي سائر ألوان السمك مثل[2996] السكباج والليمونية والسمّاقية والطباهجة والكزبرية وغيرهم . فإن[2997] أردت السكباج تعلق القِدْر[2998] وتقلي[2999] البصلة بالزيت[3000] أو الشيرج[3000] ، وتجعل الخلّ على[3001] النار[3002] على البصلة المقلية . ثم تصبغ[3003] السمك المقلي بالزعفران ، ويرصّ في القدر بعد[3004] غليان الخلّ[2950] ويطيّب بالأفاوه[3005] والأبازير والنعناع

ويُشال. وإن أردت الليمونية، فتعصر الليمون الأخضر على تِقليّة الزيت والبصل[3006] كما تقدّم[3007]، وتنزل من الليمون قليل ماء. فإذا غلَى ترصّ السمك، ويطيّب بالأبازير والنعنع ويُشال. فإذا أردت تخثيره[3008]، تدقّ له قليل ما قرطم. وإن أردت السمّاقية، تضيف[3009] الماء على التقليّة[3010] في البرمة كما تقدّم بقدر الحاجة، ويُغلَى. فإذا غلى تضيف[3011] إليه السمّاق، ويطيّب بالأبازير وأطراف الطيب. وإن أردت تخثيره[3012] فيدقّ الجوز وتأخذ[3013] ناعم السمّاق تخلط[3014] به[3015] في زبدية / ، ويذوب[3016] بالمرقة، وتشور[3017] به وجوه[3017] الزبادي عند الغرف. 66v

وإن[3018] أردت الطُباهجة تضيف[3019] اليسير من الماء على التقليّة المتقدّمة، وتضيف[3020] إليه مرّي[3021] الشعير مقدار الحاجة، ويمزج بليمون أخضر، ويطيّب بالأبازير والنعناع، ويرصّ السمك ويشال. وإن أردت الكزبرية تقلي الثوم[3022] المدقوق ناعمًا، ولا تقلي له بصل سوى الثوم[3023] المدقوق[3024] والزيت لا غير. ويكون معه[3025] الأبازير[3026] معجونين[3027] فيه، وتدقّ الكزبرة[3028] الخضراء[3029] وتستخرج[3030] ماءها[3031] وتُرمَى[3032] في القدر حتى يغلي ويرصّ السمك فيها ويشال.

(236

السمك[3033] المشوي

يؤخذ الفلفل والقرفة والكراويا والزنجبيل والسمّاق والكزبرة اليابسة والزعتر[3034] ويسير كمّون. فتدقّ الجميع ومعهم قليل نعناع، وينخل وتأخذ[3035] الثوم ويقشّر[3036] ويدقّ في الهاون ناعمًا بحصاة ملح وزيت طيّب، ويضيف[3037] إليه من الحوائج بمقدار ما يعجنه. فإذا تعجنه[3038] تأخذ الجوز يدقّ[3039] وتضيفه إليهم، وتأخذ الليمون والزيت[3040] والطحينة[3040] بمقدار[3041] حاجتك[3042] فتخلط / 67r
الجميع ويعجن، بتلك[3043] الأفاوه[3044] المعجونة ويؤخذ السمك فيحشى جيّدًا في جوانبه[3045] وبطنه[3046]، ويعمل تحت الطاجن عيدان رقاق أو لوح خشب رقيق لئلاّ يلصق[3047]. ثم[3048] ودّيه[3048] إلى[3049] الفرن، فإذا نضج الوجه[3050] الأوّل يخرج ويبرد[3051] ساعة بذلك اللوح ويردّ إلى الفرن[3050] إلى[3052] حين بلوغ[3053] الحاجة.

(237

صفة[3054] سمك مقلي

يؤخذ السمك الطري فينظّف من قشره وشوكه ، وتشقّ بطنه ويخرج ما فيه[3055] ويغسل غسلاً[3056] جيّدًا[3057] ويرشّ بالملح[3058] ويخلّى في الملح ساعة جيّدة ويعمل في قُفَّة. ثم تلفّ[3059] القفّة عليه ويحطّ على بلاطة ومن فوقها بلاطة أخرى تخلّيه[3060] حتى يخرج ماؤه وردّ[3061] عليه. ثم يقطّع قطعًا[3062] لِطافًا[3063] ويغبّر[3064] بالدقيق الطيّب ، ويعلّق[3065] الطاجن على النار ، وتعمل عليه[3066] شيرج[3067] أو زيت طيّب على[3068] ما يختار[3068] إلى[3069] أن[3070] يعوم[3071] السمك فيه. ويُقلَى قَلْيًا جيدًا حتى لا يبقَى فيه من[3072] الماء شيء[3072]. ثم تأخذ خلّ[3073] العنب والكزبرة[3074] المحمّصة والكراويا المحمّصة[3075] وأطراف الطيب
67v جميعه[3076] والزعفران ويحرّك هذا[3077] المزاج[3078] وتنزل[3079] السمك / المقلو فيه حتى يغمره[3080] ، وتخلّيه[3081] في[3082] آنية زجاج[3083] أو قطرميز[3084] ، وتضع[3085] الخلّ فوقه ، وتخلّيه[3082] إلى وقت الحاجة ، فإنّه يقيم أيّامًا ما[3086] يفسد. ومن الناس من يسافر به[3087] الأماكن البعيدة فلا[3088] يفسد[3089].

(238

صفة[3090] السمك بالسمّاق

تحتاج إلى سمك طري وسمّاق وزيت طيّب وطحينة وثوم[3091] وزعتر[3092] وحوائج بقل[3093] وفلفل وكزبرة يابسة وكراوية وليمون أو[3094] كبّاد[3094] ، فتغسل السمك بالماء والملح وترشّ عليه الملح ساعة جيّدة[3095] حتى يطيّب ، وتأخذ[3096] السمّاق وتغربله[3097] ، وتأخذ عيدانه وقشّه[3098] فتبلّه[3099] ساعة. ويدقّ السمّاق ناعمًا[3100] ويغربل ثانية[3101] حتى لا يبقى فيه خاصّيّة. ويدقّ الزعتر[3102] ناعمًا ، ويضيف[3102] إلى السمّاق المغربل المدقوق ، وتخرّط عليه حوائج البقل ويُلقَى[3103] عليه[3104] الطحينة. وتأخذ[3105] الليمون تعصر ماءه ويصفّى من الحبّ أو[3106] الكُبّاد ، وتدقّ الأبزار وتعمل على الحوائج. وتضيف إليه جميع[3106] الحوائج ، ويعجن بماء الليمون أو[3107] الكبّاد ، ويرصّص السمك في الطاجن وتلقي[3108] الحوائج

عليه[3109] . وتعزل[3110] من الحوائج قليلاً فيصفّى[3111] عليه ماء العيدان من[3111] الغربال[3112] على بقية الحوائج ويعمل / على السمك. 68r

(239

صفة[3113] السمك المشوي

يحتاج إلى سمك طري[3114] وكزبرة يابسة وفلفل مدقوق[3115] . وتحمّص الكزبرة[3116] ، ويخلط[3117] مع الزيت[3118] والفلفل[3119] . ويعمل الملح[3120] على السمك[3121] ساعة. ثم[3122] يغسل[3123] منه[3122] ، وتعمل الحوائج في بطنه[3124] ويعمل في الطاجن.

(240

صفة[3125] السمك المالح

تحتاج[3126] إلى سمك وزيت طيّب ، فينقع[3127] السمك ساعة حتى يخرج ملحه ، ويغسل ويعمل عليه[3128] قليل زيت[3129] حارّ[3129] ، ويغسل[3130] حتى تروح[3131] زفرته[3132] بالغسل[3133] ، ويرصّص ويعمل عليه الزيت الطيّب ويؤدّى للفرن.

(241

صفة[3134] السمك المكفّن

تحتاج إلى سمك البطارخ وزيت طيّب وحوائج بقل وخلّ وزعفران وأطراف طيب وكزبرة يابسة[3135] وبندق وطحينة وفلفل ، فتخرج البطارخ من السمك ويعمل في وعاء وتضع عليه الزيت الطيّب. وينقع السمك بالماء ساعة حتى يروح[3132] ملحه ، ويغسل[3136] ويعمل في وعاء[3137] ، ويعمل[3138] عليه[3139] بعض[3140] زيت ، ويؤدّى إلى الفرن فيستوي[3141] . فإذا جاء من الفرن يبرده[3142] ، ويؤخذ البصل يخرّط رقيقًا[3143] ويعمل في طاجن ، وتعمل / عليه قليل من[3144] الماء. وتقد[3145] 68v عليه حتى يسلق[3146] ويخرّط[3147] عليه[3148] حوائج البقل وتقد[3149] عليها[3150]

حتى ينضج فتدقّ[3151] الفلفل[3152] ويعمل عليه وتحمّص الكزبرة وتدقّ[3153]. وتضاف إليه أطراف الطيب. وتذوّب الزعفران بالخلّ[3154] والطحينة، ويضاف إليه ويحرّك[3155] ساعة بحيث ان الخلّ لا ينشف. وينزل من على النار إلى أن يبرد[3096]، فيعمل[3156] على[3157] السمك أيضًا باردًا[3158] ويقدّم[3159].

(242

صفة[3160] صير مطيّب

يؤخذ الصير[3161] فيجعل عليه[3162] يسير من مرقته[3163] وماء ليمون أخضر وزيت طيّب وزعتر[3164]، وتقطّع قشر الليمون الأخضر، تلتّه[3165] وتجعل فيه.

(243

آخر منه[3166]

يسلخ من قشره ويقطّع صغارًا وتقلب عليه زيت وماء ليمون أخضر وزعتر يابس وبقدونس مخروط ونعناع وسذاب ويسير ثوم مدقوق، ويخلط معًا[3167] ويؤكل.

(244

صفة[3168] صير[3169] مشكشك

يؤخذ الصير يقطّع له الكزبرة الخضراء والبصل ويسلق[3170] نصف سلقة[3171]، ويعصر ويصبغ بالزعفران. ثم يُقلَى في الزيت[3172]، ويشال وتنزل عليه الكزبرة
69r الخضراء المدقوقة /. ثم يُقلَى الصير بالزيت الطيّب ويصفّى[3173]. ويضاف عليه وهو على النار بالبصل[3174] والكزبرة الخضراء والكزبرة[3175] المحمّصة[3176] والكراويا وأطراف الطيب والنعناع والزيت والطحينة ويحرّك وتقدّم[3177].

(245

صفة[3178] أخرى[3179]

تؤخذ بصلة يقطّع صغارًا ويقلى بزيت طيّب، ويخلّى الصير صحاحًا فيه ويُغلَى،

ويجعل فيه فلفلاً وأطراف طيب وخلّ. وإن اشتهى عِوَضَ الخلّ ماء ليمون وثوم[3180] مدقوق ويؤكل.

(246

صفة[3181] السمك المقلي

تحتاج إلى سمك طري أو بسارية وشيرج[3182] أو زيت[3183] طيّب[3183] أو حلو[3184] وحده وكزبرة يابسة ودقيق، يُغسَل السمك بقليل زيت حارّ وينشّف من الماء ساعة، ويقطَّع ويتبَّل بالدقيق، ويعمل[3185] الطاجن على النار. وتعمل فيه الشيرج[3186] أو غيره حتى يطير شرارة. ويُقلَى[3187] فيه السمك بدقيقه[3188]، ولا يقلب[3189] حتى يحمرّ وجهه، فإذا احمرّ يُقلَب إلى الوجه الثاني، فإذا استوَى يُشال ويصفّ[3190] في الأوعية. ويدقّ الكزبرة اليابسة مع قليل الملح ويعمل عليه[3191] ويقدّم. / 69v

(247

صفة[3192] الأبسارية[3193] المكفّنة[3194]

تحتاج إلى أبسارية[3195] غليظة وشيرج[3196]، أو[3197] غيره[3198] وكزبرة يابسة وثوم[3199] وخلّ وزعفران وبندق وقليل دقيق وطحينة وفلفل؛ تغسل الأبسارية[3200] بالملح وقليل دقيق[3201] وزيت[3202] حارّ[3202] ويُدقُّ الثوم[3203] وبعض الكزبرة اليابسة وقليل الملح، وتعمل على الأبسارية[3204] بعد نقعها[3205] وغسلها ساعة جيدة حتى يدخل الثوم[3206] فيها. ويعمل الدقيق في وعاء، وتضع[3207] الأبسارية[3208] فيه، وتمشط[3209] على العادة وتعلّق الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج[3210]. وتَقِد[3211] تحته حتى يطير شرارة، فتضع[3212] أمشاط الأبسارية[3213] فيه[3214]، ولا يقلّب حتى يحمرَّ الوجه الأوّل[3215]. فإذا احمرّ تقلب الوجه الثاني، وتشال وتعمل في الأوعية إلى أن تبرد[3215] فتدقّ بقية الثوم[3216] ويعمل في الطاجن ويعمل[3217] على النار ويعمل[3218] فيه قليل زيت طيّب حتى يُقلَى به. وتدقّ الكزبرة والفلفل وجميع الحوائج وتحمّص ويُلقَى[3219] عليه في الطاجن، وتخرّط عليه حوائج البَقْل،

وتذوب الزعفران بالخلّ والطحينة. ويُلقَى[3220] على[3221] الحوائج في الطاجن، 70r وتعمل الأبسارية[3222] المقلية / في وعاء، وتعمل الحوائج عليها، وتُحمَّرُ ساعة وتقدّم.

(248

صفة[3223] السمك الزيرباج[3224]

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وزعفران وأطراف طيب وطحينة وفلفل وزبيب ولوز وشيرج[3225] ودقيق. فتغسل السمك ويقطّع ويتبّل بالدقيق ويعلّق الطاجن على النار ويُلقَى[3226] فيه الشيرج[3227]، وتبرده[3228] وتعمل الخلّ والزعفران والبصل وأطراف طيب والفلفل والطحينة. فتقلي البصل أوّلاً بقليل[3229] الشيرج[3230]، وتدقّ الحوائج وتُلقَى[3231] عليه ويحرّك، فإذا غلَى[3231] يعمل على السمك ويسمط اللوز ويصبغ بقليل الزعفران ويعمل على وجه الأوعية مع[3232] الزيت[3233] ويقدّم.

(249

صفة[3234] السمك السكباج

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وأطراف طيب وفلفل وبصل[3235] وزعفران[3236] وشيرج[3237] ودقيق. فتغسل السمك ويقطّع ويُقلَى بالشيرج[3238] بعد تتبيله بالدقيق، فإذا استوى يُشال. ويخرّط البصل ويُقلَى بالشيرج[3239] حتى يحمرّ، فيُدَقُّ الفلفل ويعمل عليه أطراف[3240] الطيب، وتذوّب الزعفران[3241] بالخل[3242] 70v والعسل ويلقَى عليه، فإذا نضج تنزل السمك عليه[3243] /.

(250

صفة [3244] السمك بالخردل

تحتاج إلى سمك مالح مشقوق وشيرج[3245] وخردل وخلّ[3246] وزبيب وتمر[3247] وعسل[3248]، فيغسل السمك ويُقلَى، ولا يُقلَى حتى ينشف، فإذا انقلَى تغربل الخردل ويدقّ ناعمًا[3249] وينزل من غربال[3250]، ويذوب بالخلّ والعسل. ويعمل العسل[3251] فيه على قوام، ويؤخذ السمك بعد قليه[3252].

(251

السمك[3253] السمّاقية

تحتاج إلى سمك طري وسمّاق وطحينة وثوم[3254] وفلفل وبصل وكزبرة يابسة وليمون أو كبّاد وبندق وشيرج[3255] ؛ يخرّط البصل رقيقًا[3256] ويُقلَى بالشيرج[3257]. وتغربل السمّاق ويدقّ ، ويخرج من غربال[3258] مرّتين حتى يخرج خاصّيته . وتعمل على البصل المخرّط في الطاجن ، وتدقّ فيه الحوائج جميعها . وتلقي[3259] عليه الطحينة وماء الليمون بعد[3260] تصفيته[3261] من حبّه[3262] . ويعمل عليه ، وتقد[3263] عليه حتى يغلي ؛ يغسل السمك ويقطّع كبارًا ، وينزل عليه طري ويُغلَى عليه[3263] حتى يستوي ، فيعمل في الأوعية. ويحمّص البندق ويدقّ ويعمل على وجهه ويقدّم.

(252

آخر[3264] من[3265] السمك[3266]

يقطّع[3267] السمك[3268] ويغسل ويجعل الشيرج[3269] في طاجن ويُغلَى[3270] فيه الشيرج[3271] حتى يحمرّ ويشال . ثم يؤخذ البصل ، يفرم ناعمًا ويسلق[3272] بالماء والملح نصف سلقه[3273] ، وينزل ويعصر ويصبغ بالزعفران ، ويُقلَى بالزيت[3274] أو الشيرج[3275] ، ويرمى البصل فيه ويقلَى حتى يحمرّ ، ويجعل فيه بقدونس مفروم ويحرّك ، ويطفى بالخلّ الحاذق ، ويرمَى عليه القلوبات المحمّصة المدقوقة حتى تلعب في دهنه. وترمَى الكزبرة والكراوية المحمّصتين[3276] والقرفة والفلفل والنعناع وأطراف الطيب ، ويُغلَى. وينزل السمك المقلي في القِدْر الذي فيه المزاج حتى يكبع[3277] ويشقّ. ثم يُنزل ويُبرّد ويشال ، ويرصّ في صحن ، وتفرك[3278] قليل من الأبازير ويوضع[3279] فوق وجهه.

(253

آخر[3280] من السمك

يؤخذ السمك الطري ، ينظّف[3281] ويغسل ويملّح بقليل[3282] ملح ويغسل منه[3282] وينشر على قفص حتى ينشف من الماء ، ويُغلَى بالشيرج[3283] . ثم يؤخذ

حوائج البقل ونعنع ويفرموا رفيعًا[3284] ، ويؤخذ بندق محمّص مدقوق وفلفل وقرفة وزنجبيل وزرّ ورد وأطراف طيب وكزبرة محمّصة وزعفران. ثم تقتل[3285] الطحينة بالخلّ الجيّد[3286] ، وتجعل هذه[3287] الحوائج في الخلّ المقتول به الطحينة وتنزل فيه السمك المَقْلِي بحيث يغمره ، ويترك ليلة حتى يخمر[3288] ويؤكل فهو[3289] لذيذ.

(254

البوري[3290] المكفّن

يشوَى ويؤخذ البصل ، يخرّط صغارًا ويغسل بالماء والملح ، ويُقلَى بالزيت[3291] الطيّب ويشال[3292]. ثم يؤخذ زعفران وأطراف طيب وقلب بندق وزنجبيل ونعناع[3293] وسذاب وحوائج بقل وزبيب[3294] ، فيعملوا في خلّ الخمر ، ويُقلَى[3295] وينزل على السمك المقلي ويخمّر ليلة ويؤكل فإنّه[3296] غاية[3297].

(255

صفة[3298] صحنة[3299] طيّبة عال

تأخذ[3300] صير خمسة أرطال وفلفل نصف[3301] رطل وزنجبيل ثلاثة[3302] أواق وكزبرة يابسة[3303] نصف قدح وزرنباد أوقية وكراوية مغربية نصف قدح وفوة أربع أواق وثوم[3304] نصف رطل وزعتر[3305] مغربي نصف أوقية وزيت طيّب[3306] رطل وسنبل درهمين وملح نصف قدح وأطراف طيب أوقية ونصف. يدقّ كلّ واحد[3307] بمفرده ويغربل[3308] وينخل ويعزل[3309] ، ويهرس[3310] الثوم[3311] في الهاون[3312]. ثم تأخذ الصير[3313] فتجعله في قصرية وتنقيه من[3314] الحشيش[3314] ويخلط بنصف قدح ملح[3315] أو كزبرة. ثم بعد ذلك يخلط بالفوة[3316] ويترك سبعة أيّام. ثم يُصفَّى من غربال[3317] ويُلقَى فيه الكزبرة ثم الكراويا ثم الفلفل ثم القرفة ثم الزنجبيل ثم الزرنباد[3318] مخلوطًا[3319] بنصف رطل[3320] زيت. ثم بعد ذلك بأطراف الطيب جميعه مرّة واحدة. ثم / يجعل في 71r قعر[3321] القطرميز إلى أن يمتلئ. ثم يخلّى فيه قليل[3322] ويخمر بزيت ويترك مدّة شهر[3323] ويستعمل[3324].

(256

صفة[3325] صحنة[3326] أخرى

يؤخذ[3327] عشرة أرطال صير[3328] ، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكلّ رطل أوقيتين ملح ، فيكون رطل وثمان أواق ملح ونصف رطل فوة مصحونة[3329] ونصف رطل ثوم مدقوق بزيت وملح. تجمع الجميع في مطر[3325] ويحرّك كلّ يوم سبع مرّات[3330] ، وكذلك سبعة[3330] أيّام. ثم يُصفّى من غربال[3331] ويؤخذ سنبل وتنبل[3332] وهال وقرنفل وجوزة طيب رطل من هذا المجموع وكراوية قدح وكزبرة قدحين وزعتر[3333] ربع قدح[3334] ؛ يعجن الجميع ويضاف إليه رطل فلفل ورطل قرفة ونصف أوقية زعفران ورطل زرّ ورد ونصف رطل زيت وثلاثة دراهم مصطكاء وثلاث أواق شيبة. ثم يُصفّى الصير تصفية ثانية من الغربال ، ويضاف إليه هذه الحوائج ويخلَط ويرفع ويغمر[3335] بزيت طيّب[3336] .

(257

صفة[3337] صحنة[3338] أخرى كذّابة بغير سمك

تأخذ[3339] زبيب وبندق وجوزة[3340] طيب[3341] وفستق[3342] وزيت طيّب من كلّ واحد عشرة دراهم وخلّ وليمون وقرفة[3342] / ومصطكاء[3343] وفلفل وكراوية 71v
وأطراف طيب ما يحتمل ويصلح[3344] طعمه[3345] .

(258

صفة[3346] صحنة السمّاق

يؤخذ زهر[3347] سمّاق ووزن ربع[3348] زعتر[3349] فيدقّان[3350] ويضاف إليهما من الثوم ما تريد مع يسير الملح ، ويُلقَى معه[3350] قلب جوز مدقوق جرشًا[3351] وقليل[3352] مصطكاء ودارصيني ناعمًا[3353] ، ويؤخذ قدر احتماله[3354] من الشيرج[3355] ويجعل[3356] في مِقْلَى على نار هادئة ، وفيه حبّات[3357] كمّون. ثم يصبّ على[3358] هذه الحوائج بحرارته[3359] ، ويضاف إليه فلفل وزنجبيل[3360] وكراويا وزيت وطحينة وماء ليمون أو خلّ ، ويخلط جيدًا[3361] ، ويترك أيّامًا مغطّى حتى[3362] تنكسر عادة[3362] الثوم[3363] منه ويستعمل.

(259

صفة[3364] صحنة[3365] كذّابة نافعة لأصحاب الصفراء[3366] وتنعش[3367] المعدة

يؤخذ سمّاق يدقّ بملح ويخرج زهرته وينقع في ماء يسير ويستحلب من خرقة. فتخرج[3368] خاصّيته، ويخلّى من السمّاق بلا[3369] نقع[3370] شيء يسير، ويخرّط[3371] عليه[3372] بقدونس[3373] ونعناع وسذاب أجزاء متساوية ويعزل[3374] بيسير ملح حتى يذبل. ويقلّب[3375] عليه قلب الجوز المحمّص الناعم[3376] حتى يلعب[3377] في دهنه[3378] وماء ليمون أخضر وماء سماق، يقلب على الحوائج ويسير السمّاق المدقوق ولا / 72r تكثر[3379] فإنّه يسوّده، ويخلطه خلطًا[3380] جيّدًا، ويجعل ثوم مدقوق وزعتر[3381] أيضًا[3382]. ويكثر منه فهو الذي يظهر طعمه، وكزبرة يابسة وكراويا محمّصين مدقوق[3383] وفلفل وزنجبيل وأطراف الطيب وملح وزيت طيّب تخلطه في جوفه، ويكون قوامه بحيث[3384] يشال[3385] على اللقمة وتقطّع في جوفها ليمون مالح[3386]. وكلّما كثر جوزها وطحينتها ظهر لونها، ولمّا[3387] يغرف يجعل عليها زيتًا[3388] طيّبًا[3389]، فما[3390] تطيب إلاّ[3391] بكثرة الزيت[3392]. وإن[3393] يعمل عوض الجوز بندقًا[3394] لأجل الخلط السوداوي فافعل[3395]، فإن أراد[3396] يعمل[3397] على وجهها فستقًا[3398] فعل[3399].

(260

صفة[3400] صير مطيّب[3401]

وهو أصناف، الأوّل منها: يؤخذ الصير، يجعل عليه يسير من مرقته وماء ليمون وزعتر[3402] وزيت طيّب، ويقطّع قشور الليمون[3403] ويقلب[3404] ويجعل فيه. الثاني: يؤخذ صير، يصلح قشره ويجعل[3405] ويقلب عليه الزيت الطيّب وماء ليمون أخضر وزعتر يابس وبقدونس محرّط ونعناع وسذاب ويسير ثوم[3406] مدقوق[3407]، ويخلطه[3408] ويؤكل[3409]. الثالث: يؤخذ بصلة يقطّع صغارًا ويُقلَى، ويجعل عليه مع أطراف الطيب والفلفل والخلّ والليمون[3410] / 72v والثوم[3411] المدقوق. فإذا برد[3412] يؤكل فإنّه[3413] عجيب[3414].

(261

صفة تطييب الصحنة الاسكندرية

يعمل فيها زيت[3415] طيّب وماء الليمون[3416] وأبزار[3415] حارة وثوم[3417]. ويستعمل[3418]. صنف[3419] ثاني[3420]: يزاد في الصحنة زهر سمّاق وأطراف طيب[3421] وجوز[3422] ناعم وأبزار حارة.

(262

صفة[3423] عمل الصحنة الاسكندرية الخالصة الملوكية التي تصنع[3424] في هذا التاريخ للملوك[3425] والرؤساء.

يؤخذ سمك[3426] دب[3427] وأجوده[3428] الصير، عشرة أرطال، فتحلّ[3429] في إجّانة، ويترك حتى تلين وذلك ثلاثة أيّام أو يومان. ثم يعجن[3430] باليد عجنًا بالغًا، ويضاف عليه[3431] نصف وربع قدح ملح وأربعة أقداح كزبرة مدقوقة. يخلطه[3432] مع الملح ويدقّ[3433] ويضاف إليه فلفل[3434] وكزبرة[3435] شامية قدح وربع، وزعتر ربع قدح، وثوم تسع أواق مدقوق، وكراويا ثلاث أواق، وقرفة نصف رطل، وزنجبيل[3435] وفلفل[3436] وقرنفل[3437] من كلّ واحد أوقية. وخولنجان نصف أوقية، وزيت طيّب نصف[3438] رطل[3439] ودرهمين[3440] نعناع مجفّف[3441]، وسذاب مثله[3442] ونصف درهم[3442] كرفس[3443]، يقوّيه بقيراط مسك[3444] محلول في ماء ورد، ويخلط الجميع ناعمًا، ويرفع في البَراني الزجاج.
ويحلّ[3445] / فوق[3446] فم البرنية مقدار ما يغمره[3447] زيت طيّب، وتفوه[3448] 73r
الآنية[3449] ويؤكل وقت الحاجة. وكلّما[3450] نقص[3451] زيد عليه زيت طيّب[3450].

(263

صفة الصحنة التي تُصنع ببغداد والعراق الأعلَى[3452]

يؤخذ السمك صغارًا ولا يغسل، فإنّه يفسد إن غُسِل. ثم يُمَلَّح ويُرفع. فإذا أردت عمله صحنة[3453] تلقيه[3454] في حجر[3455] جرن[3456] ويُلقَى عليه[3457] عشرة

من الحبّة[3458] الخضراء[3459]، ومثل ذلك كمّون، ومثله رازيانج[3460] وتفّاح شامي مقشّر، وسفرجل حامض. ويسحق جميع ذلك حتى تصير مثل المخّ، ويخلط بشيء من الزيت، ويرفق بشيء من ماء الصحنة المملحة ويرفَع.

(264

صفة[3461] صحنة أخرى

تأخذ قدح[3459] كزبرة[3462] أو قدح كراويا، وربع قدح زعتر[3463]، وربع[3464] قدح[3466] فليا[3466]، ورطل زهر سمّاق، وأوقية قرفة لفّ، وربع أوقية مصطكاء، وزهر[3467] سمّاق[3468]، وسنبل[3469]، وتنبل[3470]، وهال وقرنفل، وربع[3471] أوقية فلفل[3472]. فتدقّ الجميع ناعمًا[3472] وتعمل في الملح قليلاً[3473] كفايته[3474] وترفع. ثم تأخذ[3475] قليل النعناع وسذاب وكرفس، يجمع ويخرّط[3476] ويرفع. ثم يؤخذ خمسة أرطال كسب لوز[3477] ويغمروا[3478] في[3479] خلّ[3480] الخمر المليح[3481] ويتركوا[3482] يومًا[3483] وليلة أو يومين /. ثم 73v
يمرس مرسًا[3484] جيّدًا[3485]. ثم يعلق بالحوائج[3486] المدقوق[3487]. ثم يضاف إليه[3488] قليل[3489] زيت طيّب وطحينة ويستعمل[3490].

الباب العاشر[3491]

في الحلوات[3492] وأنواعها[3492]

(265

صفة[3493] عمل[3494] فانيذ[3495]

تأخذ[3496] السكّر تحلّه وتأخذ له قوام النصف[3497] ويشال[3498] من على النار. وتأخذ من الطحين الناعم الأبيض عشرة[3499] أرطال[3500]، وتخلطه معه بعد أن تنزله من على النار، ولكلّ عشرة أمنان بعد حلّه نصف رطل عسل. وتقصّر على المسمار ويفتل فتائل[3501].

(266

صفة[3502] أقراص الليمون

يحلّ السكّر على النار حتى يأخذ[3503] مثل قوام النصف[3504] ، وينزل ويقصّر[3505] على الأرض ، ويكون له قوالب محطوطة في الماء. وتشال القوالب من الماء وتنقص[3506] وتملأهم بالملعقة.

(267

صفة[3507] ذات الكتفين[3508]

يؤخذ التمر ، يشقّق ويخرج نواه بحيث[3509] لا يشقّ التمرة كلّها إلاّ نصفها ، وتعمل النوَى فستقتين ، ويجلب له الجلاّب إلى أن تأخذ قوام السكّر أو أقلّ ، وينزل[3510] التمر في الجلاب. ولا تزال تقلّبه في الدست إلى أن يعقد فيعبّى[3511] في البَراني ، وتختم رؤوسها / بجلاّب السكّر القويّ. 74r

(268

صفة[3512] عمل التوت

يعجن العجين شديد مثل عجين التطماج ، ويكون فيه سمن. فإذا اختمر[3513] تحطّ على الغربال حتى يصير مثل التوت[3514] ، ويُقلَى في الشَيرج ويحطّ في الجلاّب ويرفع ويدرّ عليه سكّرًا.

(269

صفة الأسيوطية

رطل سكّر ونصف رطل عسل نحل ، وثلاث[3515] أواق[3516] فستق ومثله[3516] خشخاش ، وست رقاقات ومسك وماء ورد ما[3517] تريد[3518] منها[3519] .

(270

صفة[3520] خدود الأغاني

يعجن الدقيق بسمن وشيرج[3521] ، ويمدّ سويق[3522] ، ويقطّع بمقطع مدوّر[3523] مثل الكليجا[3524] ويُقلَى في[3525] الشيرج[3526] . وترمي[3527] الجلاّب ، ويطبخ مثل الحلاوة وقليل[3528] المسك مع الجلاب . ويحمّص دقيق[3529] في الشيرج[3530] حتى يصير[3531] أحمر. ثم[3532] يطبخ[3533] حتى يقذف شيرجه[3534] ، وترمي عليه الخشخاش[3535] والفستق المقشر[3536] المحمّص واللوز ويقطّع[3537] طوالاً[3538] . وتشال الحلاوة عن[3539] النار ، ويعمل بين[3540] القرص المقلية ، وتطبق[3541] عليها وتؤكل[3542] .

(271

صفة[3543] الفستقية النابلسية[3544]

74v يعجن الدقيق أو السميذ بملح[3545] ومصطكاء / وقليل[3546] ماء ورد ، تخبز فطيرًا[3547] ، فإذا جاء من الفرن تفتّ فتًّا[3548] صغارًا ويُغلَى اللبن الحليب ويرشّ عليه ، ويكون قد فُرِك بزيت[3549] أو سمن[3550] . ثم ترشّ عليه الحليب[3551] المغلي ، ويرجع يلقَى[3552] عليه السمن[3552] أو الزبد والسكّر والفستق الصحيح المقشّر[3553] والمسك وماء الورد.

(272

صفة[3554] المكشوفة

يؤخذ الدقيق الطيّب ، يجعل[3555] في القدر ويقلب عليه السمن مقدار ما يعجن[3556] الدقيق ، ويحمّص حتى يسير[3557] الدقيق[3558] أشقر. وتعمل انه قد[3559] نضج تخلط ، تحطّه[3560] في وسط طبق نحاس وتبسطه[3561] حتى يمتلئ. وتأخذ[3562] جميع القلوبات. تحمص[3563] ويدقّ كلّ شيء ناحية ويجعل بقدر جميع[3564] القلوبات سكرًا وتعمل في الدقيق الذي في الطبق ساق[3565] سكّر[3566] وساق فستق[3567] وساق سكّر[3567] وساق لوز وبين كلّ ساق[3568] سكرًا[3569] ، وإذا فرغ تأخذ الجلاب وماء الورد[3570] والمسك[3571] تذوّبها ويجعل فوق الكلّ ، ويؤدّى إلى الفرن لمّا يكون هادئًا ويطين عليه.

(273

صفة[3572] عمل حافظية[3573]

يؤخذ لوز وسكّر ويلفّ مثل حشو القطائف وتأخذ العجين، يعجن بالشيرج / 75r ويقطع قطعًا صِغارًا ويُحشَى من ذلك الحَشْو، ويخبز[3574] في الفرن.

(274

صفة[3575] أسيوطية

يؤخذ لباب رغيفين محسن[3576]، ويلقَى عليه رطل ونصف سكّر مهروس[3577]، ورطل ونصف عسل نحل، ونصف رطل لوز، وثلاث أواق فستق. ومثل[3578] خشخاش وخرّوبة كافور. وتخلط الجميع ويلمّ في رقاق، ويحطّ في السطل ويغمر برطلين ألية ويترك[3579] في التنّور.

(275

صفة[3580] مكشوفة[3581]

يعمل أربعة أرباع، ربع[3582] لوز، وربع شيرج[3583]، وربع سكّر[3584] وربع عسل نحل[3585]. يؤخذ اللوز، يسمط ويدقّ، ويرمَى في الشيرج[3586] وهو على النار. فإذا غلَى تلقي عليه العسل، فإذا أخذ قوامه نزل[3587] وغلف[3588] بالسكّر، ويُلقَى عليه زعفران ويعمل في جام.

(276

صفة[3589] حلاوة عجمية[3590] يقال لها[3591] المشبّكة[3592]

يؤخذ الدقيق الذي فيه سمده[3593] وسمن طيّب، يجعل في دست ويقلب على ذلك الدقيق منه، ويفرك[3594] حتى إذا أخذت منه ملاءة[3595] الكفّ[3596] وعصرته تجعل[3597] بعضه ببعض[3598]، تأخذ[3599] له طبق فتشقه[3600] واجعل فيه الدقيق / الذي فيه[3601] السمن[3602]، واكبسه إلى[3603] أن يكون أنقص من الحافة[3604] 75v بنصف[3605] أصبع[3606]، فعند ذلك يؤدّى[3607] الفرن[3608] عند فراغ

الخبز[3609] . وتكون قد خلّيت[3610] العسل النحل على النار بقليل ماء ورد. واخرج الطبق فإذا رأيت الذي فيه قد ساوى حافاته فاقلب عليه العسل والجلاب[3611] ، ويكون عندك فستقًا[3612] وبندقًا[3613] ولوزًا[3614] وسكّرًا[3615] سنينات[3616] ، فانثر[3617] عليه ، ودعه[3618] يبرد ، وقطّعه شوابير[3619] . وإن لم يساوي حافات الطبق[3620] ، عيده[3621] الفرن حتى[3622] يساوي حافاته[3623] .

(277

صفة[3624] الكنافة

يؤخذ السميذ ، يحمّص جيّدًا ويبرد ويفرك بيسير سمن ، ويعجن بعسل نحل جيّدًا[3625] ، ويعمل أقراص ، ويعزل[3626] . ويؤخذ دقيق ويفرك بشيرج[3627] ويعجن بالماء[3628] عجينًا[3629] جيّدًا[3630] ، ويعمل أقراص ، الأوّل داخل هذه الأقراص التي[3631] بالشيرج[3632] . وتلفّ أطراف البرانية[3633] بمختم منقاش ويخبز فيكون[3634] غاية .

(278

صفة[3635] عمل[3636] المكشوفة

يؤخذ من السكّر والعسل واللوز والشيرج[3637] أجزاء متساوية ، فيدقّ[3638] السكّر ويعزل وكذلك اللوز. ثم يرفع[3639] على نار ليّنة ويقلب / فيه[3640] الشيرج[3641] . 76r
فإذا غلَى[3642] يُلقَى فيه[3643] اللوز المدقوق. ولا تزال تساط بالأسطام[3644] حتى يتحمّص. ثم يُلقَى العسل[3645] ، وينثَر[3646] عليها السكّر ، وتخلطها وتقلبها[3647] وتصبغها بالزعفران المذاب[3648] بماء ورد ومسك. ولا تزال تقلبها[3649] على نار هادئة حتى تنتهي ، وتغرف في الأواني أو العلب[3650] ، فهي[3651] أجود[3652] الزاد.

(279

صفة[3653] الشعبية[3654]

يؤخذ الفستق المقشّر ويدقّ ويخلط مع مثله سكّر مدقوق ، ويرشّ عليها ماء ورد ممسّك ، ويعزلان[3655] . ثم تعقد الجلاب المنزوع الرغوة إلى حيث يتسكّر ، ويصبّ على

الرخامة المدهونة بالشيرج[3657]، ويبسط ويقصّ متطاولاً[3658] ويدرج فيه الفستق ويكون[3659] كالأصابع ويصفّ في الأواني ويستعمل.

(280

صفة[3660] مسيّر القرع

يؤخذ من اليقطين ما تختار فيتشقّق[3661] ويرمَى جوفُه ويقشّر وينحت بالسكّين أدقّ ما يقدر[3662] عليه[3663]، ويخلط الرطل منه مع أوقيتين نشاء محلول بماء الورد، ويعقد مرّتين[3664] بالجلاب[3665] المنقّى جيد القوام، ويسقى بالشيرج[3666] / الطري 76v
أو دهن اللوز. فمن أراد النوم فليضف[3667] إليه ما يحمل[3668] من حبّ الخشخاش ويرفع ويستعمل[3669].

(281

صفة[3670] القطائف المحشي

يؤخذ[3671] سكّر ومثله من اللوز المقشّر[3672] أو الفستق، فيدقّ كلّ[3673] منها ويخلطان. ويرش عليهما ماء الورد المعطّر[3674] بالكافور والمسك على قدر الغرض[3675] ويعجن[3676]. ثم يدرج في القطائف[3677] بعد ما تلوث[3678] بالشيرج[3679] ويصفّ[3680] في الصحون ويشرب عند أكله بالجلاب أو العسل النحل المحلول بماء الورد.

(282

وأما المقلي فيحشى في المدوَّرات ويطوَى عليه ويصلق بالنشاء[3681] المحلول، ويغلى[3682] بالشيرج[3683]، ويرمَى في الجلاّب أو عسل النحل ويقدّم[3684].

(283

صفة خبيص[3685] الورد

وهو أن تأخذ[3686] من الورد الجوري أو غيره[3687] المنزوع الأقماع مقدار رطل

فيسلقوا[3688] في رطلين ماء ، فاذا ابيضّ الورد[3689] يصفّى[3690] ويلقَى عليه[3691] وزنه[3692] سكّر ، ويغلَى[3693] وينزع رغوته .فإذا صار له قوام يلقَى فيه للرطل أوقيتين
77r نشاء ويعقد بالشيرج[3694] . ومن أراد / يعقده بلباب الخبز السميذ فهو أصلح من النشاء. وقد[3695] اختاره[3696] شديد الحمرة[3697] فيلقَى[3698] في الجلاب ويرفع[3699] .

(284

صفة[3700] المشاش

يعقد الجلاّب حتى يتسكّر[3701] ويحطّ عن النار فيضرب بالاسطام[3702] أو بالمهراش[3703] حتى يفور ، ويقلب على الرخامة ويغطّى بمنديل مقدار نصف[3704] ساعة ويكشف. فمن أراده أصفرًا[3705] يصبغه قبل حطّه عن[3706] النار بزعفران ، وهذا الذي[3707] هو[3708] يعمل منه جميع التماثيل المختلفة. ويصبغ بسائر[3709] الأصباغ وهي على النار.

(285

صفة[3710] أصابع زينب

يؤخذ السميذ ، يعجن بالجلاب الرقيق وينزل فيه شيء من الخميرة[3711] أو النطرون أو البورق اليسير من ذلك ويوضع[3712] عليه بقدر ما تختمر. ثم يؤخذ أنابيب القصب المقدي[3713] في الرقّة بقدر طول الأصابع ، فيدهن[3714] بالشيرج[3715] ، ويلبس من العجين على حدّته ويقلَى بالشيرج[3716] بعض القلي[3717] ، وينزل عن النار ، ويخرج الأنابيب القصب ويعزل. ثم تأخذ[3718] من الفستق واللوز
77v المقشّرين[3719] من كلّ واحد جزء فيدقّ[3720] / ويخلط معها[3721] سكّر أبيض . مدقوق ويرشّ عليه ماء ورد ممسّك ، ويعجن ويحشى(3722) في موضع القصب ، ويعاد إلى القلي[3722] حتى يتورّد ما[3724] في[3724] الجلاب أو العسل النحل الطيّب[3725] ومن أراد أن يصبغ[3726] قبل القلي يفعل ، ويرفع ويستعمل.

(286

صفة[3727] لقيمات القاضي

يؤخذ ما يختار من العجين المختمر[3728] فيرقّق ويعمل كالدنانير[3729] ، ويقلى بالشيرج[3730] ويعزل[3731] . ثم يؤخذ للرطل الجلاب أوقية نشاء وثلاث أواق فستق مقشّر[3732] مدقوق[3733] . فيتعقد بالشيرج[3734] ويجعل[3735] فيه ما يعطّره من الأفاوه[3736] مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة فإذا انتهى في العقد يحطّ عن[3737] النار ويقسم أجزاء[3738] بين[3739] كلّ أوقيتين جزء[3740] . ويصفّ[3741] في الصحون ويقلب عليه[3742] الجلاب المحلول بماء الورد والمسك[3743] ويقدّم[3744] .

(287

صفة[3745] القاووت[3746]

يؤخذ ما يراد من الحنطة ويترك في موضع بارد ندي حتى ينبت[3747] . ثم ينقل إلى الشمس حتى ينشف. ثم تطحن وينخل ومنهم / من يأخذ السميذ من الطحين ، وهو 78r الذي يعمل في هذا الزمان ، فيحمّص[3748] حتى يحمرّ[3749] ، ويصبّ[3750] السمس ويقلب. ثم يلقَى عليه العسل. ولا تزال تحرّك حتى يختلط فترمي فيه قلب لوز وفستق وبندق والسكّر الأبيض ويحطّ[3751] عن[3752] النار ، ويحشى في[3753] الكروش بعد غسلها[3754] وحكّها[3755] وتنظيفها[3756] ، وتخيّط[3757] وتعمل في العلب[3758] عند السفر فهو زاد للمسافرين.

(288

صفة[3759] خبيص[3760] العنّاب

للقسمين[3761] وهو معتدل الحرارة ، كثير الرطوبة ، مخصب للأبدان النحيفة والأجسام المهزولة ، ومرطب[3762] للأعضاء[3763] ومفرّج[3764] للقلب[3765] ويبيّض الجلد وينعّم البشرة ويجلوها ، ويقوّي المعدة الحارّة ، ويلين البطن ويردّ[3766] الرياح ، ويدرّ البول ، وينفع الكلَى والمثانة ، ويسمن النساء في أقرب مدّة لكثرة

عنايتهن[3767] بذلك ويلطّف[3768] مزاجهن. وهي[3769] تضرّ المبلغمين والعجائز.

وصفتها[3770] أن تأخذ[3771] لبّ[3772] بزر[3773] القثاء والخيار والقرع والبطّيخ 78v السمرقندي والهندي، وقلب فستق وبندق ولوز الجميع؛ قلوب الخشخاش / الأبيض محمّصين، وبزر بقلة مقشورة[3774] مغسولة من كلّ واحد جزء، ولحم حبّ الأمير باريس[3774]، وكزبرة وبزر مرو محمّصين، وخمير[3775] ومستعجلة من كلّ واحد نصف جزء وسويق الغبيراء[3776]، ودقيق[3777] الحمّص وصمغ اللوز، من كلّ واحد جزء[3778] وكثيراء[3779] وعذبة وانيسون[3780] ونانخواه[3781] وورس[3782] وكمّون كرماني من كلّ واحد ربع جزء، ومصطكاء وقرفة من كلّ واحد سدس[3783] جزء[3784] ويدقّ واحدًا[3785] واحدًا[3786]. وينخل ما يحتاج إلى النخل ويخلط ويؤخذ مثل نصف[3787] وزنه[3788] لباب الخبز السميذ المحمّص[3789] المدقوق، ومثل[3790] وزنه عنّاب جرجاني، ومثله سكّر أبيض[3791]؛ يخلط اللباب مع الحوائج ويعزل، وتغلي العنّاب بخمسة أمثاله ماء[3792]، ويحلّ فيه السكّر وتنزع رغوته، وتلقَى فيه الحوائج، ويعقد بدهن اللوز أو الشيرج[3793] الطري أو السمن البقري ويرفع[3794].

(289

صفة[3795] عمل حلوى طيّبة بلا نار

يؤخذ[3796] السكّر[3797] الأبيض مدقوق ناعمًا[3798] والفستق[3799] المقشّر[3800] من قشريه[3801] الثلثي[3802] بسكّر[3803] والثلث[3804] فستق[3805]، ويترك[3806] في[3807] شيء واسع، ويبلّ[3808] بالماء حتى يخرج دهن[3809] 79r الفستق[3810] /. ثم[3811] يبسط[3812] وينزل عليه السكر المدقوق ويستعمل[3813] فإنّه غاية[3813].

(290

صفة[3814] الاخميمية

رطل كنافة، يقطّع ويلقَى في دست مع[3815] أربع أواق شيرج[3816]

ويقلَى[3817] فيه يسيرًا. ثم يلقَى عليه رطل سكّر مجروش ويحرّك معه حتى يبرد الشيرج[3818] الذي شربه[3819] وهو علامة قليها[3820]. ثم يلقَى عليها أربعة أواق عسل نحل ويحرّك، ويضيف[3821] عليها[3822] أربعة أواق بندق محمّص[3823]، أو ما اخترت من القلوبات. وينزل من على النار، ويلقَى فيه المسك والماء ورد على[3824] البارد[3825] وترفع في الصحون.

(291

صفة[3826] هريسة الفستق

يؤخذ لباب خبز بائت[3827] منزل من المنخل، يلقَى في دست ويلقى[3828] عليه شيرج[3829] ويسقَى حتى يكتفي ويقدح[3830] الشيرج[3831]. ثم يعطَى رطل جلاب ورطل عسل نحل[3832] محلولين كلّ واحد ناحية، وأوّل تسقي الجلاب ثم العسل في وقت واحد[3833] ويحرّك ويلقَى[3834] فيها نصف رطل فستق. ثم تأخذ[3835] صدور الدجاج، يغسل بماء الورد ويلقى لكلّ واحد[3836] رطل من[3837] الصدور بخمس[3838] دجاجات[3839]. ثم يرمى / العسل عليها بعد الصدور حتى تقوّى[3840] 79v ويصير[3841] لها[3842] شعرة. ثم ترمي الفستق ويدار[3843] مثل[3844] الصابونية، وليكون مقداره نصف رطل. وإن أردت[3845] أصفر[3846] تصبغ[3847] بما تريد في الشيرج[3848] ويرفع، ويدرّ عليها سكّر وتطيّب قبل نزولها بالمسك وماء الورد. وليكن صدور الدجاج مصلوقة منسولة[3849]. ثم توضع في الصحون[3850].

(292

صفة جواذب الخبز المختمر

تنقع في لبن حليب وتجعل تحته وفوقه السكّر واللوز المدقوق ناعمًا، ويصبغ بزعفران، وينزل على النار حتى تفوح رائحته ويحرّك ويرفع.

(293

صفة جواذب[3851] القطائف

قطائف محشوة[3852] بلوز وسكّر مقلي ، يعبّى[3853] في دست بين رقاقتين ويجعل تحت الدجاج[3854] بين كلّ رقاقتين[3855] لوز وسكّر مدقوق[3856] ناعمًا مطيّب. تحشو القطائف وتصبّ عليه الشيرج[3857] . ومن أراد جعل عليه لبن الحليب وزاده سكّر ، فإذا نضج وفاحت رائحته يرفع[3858] .

(294

صفة[3859] جواذب الخشخاش[3860]

80r يؤخذ رطلين سكّر وتضع[3861] عليه نصف رطل خشخاش ، / ويصبغ بزعفران ويعقد. ومن الناس من يجعل عليه[3862] عسلاً ، فإذا انعقد جُعِلَ بين[3863] رُقاقتين وعلّق معه[3864] الدجاج المزعفر.

(295

صفة[3865] سميذية

يؤخذ شيرج[3866] ، يُجعل عليه من السميذ الخاصّ[3867] رطل[3868] ويحرّك حتى يفوح رائحة ، ويطرح[3869] عليه أربعة أرطال سكّر محلول أو عسل نحل أو قطارة عال ، ويطبخ بنار هادئة ، ويحرّك باسطام[3870] حتى يقذف دهنه ، ويرفع ويجعل فوقه وتحته سكّرًا[3871] ، ويطيّب بماء الورد الممسّك.

(296

صفة[3872] خبيص القرع

يقشّر القرع وينظّف[3873] من حبّه. ثم يسلق[3874] في الجلاب ويجعل على طبق مشبّك[3875] ويهرس في جرن حجر ويعصر باليد[3876] . ثم يطرح القرع ويسقَى بالجلاب[3877] إلى أن ينعقد ويرفع ، وكذلك يعمل بخبيص الجزر[3878] .

(297

صفة[3879] مخنقة[3880]

يؤخذ[3881] رطلين كنافة ، ورطل ونصف[3882] عسل نحل[3883] ، وأربع أواق

شيرج[3884] ، وأربع أواق قلوبات ، فتحلّ من[3885] السكّر[3886] نصفه[3887] وتدقّ نصفه. ثم يلقَى العسل على النار[3888] ويلقَى عليها الكنافة وتعممهم[3889] بالشيرج[3890] وتديرهم حتى يختلطوا. ثم / انزلهم[3891] عن النار. وتدقّ الفستق 80v وتضيفه إليه[3892] نصف السكر المدقوق ، ويدرّ[3893] عليها[3894] على النار[3895] وأنت تحرّكه وتسقيه بالشيرج[3896] وتطيّبه بمسك وماء الورد. ثم[3897] يرفع في الصحون.

(298

صفة[3898] كنافة مملحة

يؤخذ رطل كنافة ، وثلاث أواق شيرج[3899] ، وأربع أواق خلّ أو قطر ، وثلاث أواق سكّر مدقوق ، وأوقيتين فستق ومسك وماء ورد ؛ يقلب في طبق ويدهنه بشيرج[3900] ، ويضع عليه الكنافة ورقة[3901] واحدة فتمدها وتجعل فوقها أخرى[3902] . كذلك حتى يستوعب الحاصل وتلفّهم وتقطّعهم بالسكّين سيورًا[3903] رقاقًا ، ويهيّأ بما تقدّم من الأصناف[3904] .

(299

صفة[3905] شيرازية[3906]

لباب خبز أربع أواق ، يُقلَى[3907] في أوقية[3908] شيرج[3909] ويلقَى عليه أوقيتين قلوبات ونصف أوقية خشخاش ويُغلَى[3910] ويرفع. ثم يحلّ الجلاب ويؤخذ له قوامه[3911] ويرمى فيه عسلاً[3912] مقدار السدس ، ويرمى فيه الذي يرفعه ، ويحرّك ويطيّب بمسك وماء ورد ويستعمل[3913] . ومن الناس من يجعل[3914] عوض لباب الخبز المقلو[3915] المنفوش[3916] / فيجيء مليح إلى[3917] غايته[3918] . 81r

(300

صفة[3919] العذاري[3920]

جزء دقيق وجزء سمن وجزء سكّر ، يسحق الجميع ، يعرك جيدًا ويعمل[3921] كالنهود[3922] بغير ماء ويخبز في الطبق في الفرن.

(301

صفة[3923] حلوى وردية

يغلَى الورد في ماء إلى أن يأخذ صبغه[3924] . ثم يحلّ الجلاّب ويؤخذ له قوامه[3925] ويسقَى[3926] ماء الورد أوّلاً فأوّلاً ، فإذا قارب الانعقاد ، تحل النشاء العادة بماء الورد ، وألق فيه[3927] وأدره[3928] بأوقيتين شيرج[3929] وأوقيتين مسك[3930] ويرفع[3931] .

(302

صفة[3932] صابونية

يحلّ السكّر . ثم يرفع نصفه[3933] في الدست ويذيب[3934] النشاء ويُلقَى[3935] فيما بقي في الدست ، وليكن السدس . وان كان نشاء أرزّ كان أجود . ثم يوصّل تحريكه[3936] ويعمل عليه عند قرب انعقاده بقية الجلاب قليلاً قليلاً . وليكن[3937] تحريكه[3938] بالشيرج[3939] . ثم ألقي[3940] عليه عسل نحل السدس ، فإذا انتهى[3941] نزّل وعلّق[3942] لكلّ رطل أوقيتين[3943] لوز[3944] وفستق[3945] مسموطين[3946] ، وأوقيتين ماء ورد . ثم يبسط ويرشّ عليه سكّرًا[3947] فإنّه غاية .

(303

صفة[3948] العجمية

يؤخذ لكل رطل دقيق[3949] رطل[3950] دهن ألية أو شيرج[3951] ، تحمص الدقيق جيدًا[3952] / ، وتسكب عليه الدهن ، ويجعل[3953] لكل رطل دقيق 81v برطلين[3954] عسل نحل[3955] ، ودرهم زعفران وماء ورد ، ويسخن العسل ويحطه ناحية وتحته[3956] نار جمر حتى يكون سخن دائمًا[3957] . ويحمص الدقيق على نار هادئة ، ولا يزال تحمّصه[3958] حتى يصفرّ . وعلامة[3959] استوائه[3960] أن[3961] تأخذ قليل الدقيق تحطّه على العسل ، فإذا طشطش[3962] يكون قد انتهَى[3963] ، فأخرج النار من تحته واسكب عليه العسل واسقه[3964] حتى يختلط وشيله[3965] عن[3966] النار ، وغطّيه بطبق ودرّ عليه قلب الفستق والسكّر المصحون خشنًا[3967] .

(304

صفة[3968] القاووت[3969] التركي

يؤخذ الحنطة المغربلة ، تصوّل ؛ ثم يصلَق ربع صلقها ، ويجفّف ليلة ويحمل إلى الذي يعمل القضامة[3970] فيحمّصها تحميص[3971] القضامة[3972] على[3973] نار[3974] هادئة[3975] ، ويطبخها دقيق وسطًا[3976] في[3977] غباره[3978] لكلّ رطل دقيق أربع[3979] أواق سمن[3980] وشيرج[3981] ، وثمان[3982] أواق عسل نحل[3983] والشيرج[3984] ويعرك[3985] به الدقيق ويذوب[3986] بعده[3987] العسل ويصبغ[3988] بالزعفران ، ويعطى[3989] للدقيق[3990] المفروك ، ويحطّ معه القلوب[3991] المقشّرة[3992] / ، قلب الفستق واللوز والبندق من[3993] كلّ[3994] 82r واحد أوقية[3995] ، وأوقية[3996] خشخاش ، وأوقية ماء ورد[3997] ، فتخلط الجميع وتضعهم[3998] في جراب نظيف[3999] .

(305

صفة[4000] عمل الست[4001] دنف[4002]

يؤخذ لكلّ رطل سكّر محلول بجلاب[4003] ويلحقه[4004] نار أقراص الليمون ، ويشال عن النار ويحرّك حتى يحسن ، وترمي عليه ثلاث أواق قلب فستق مدقوق وماء ورد ومسك . وتدهن البلاطة بشيرج[4005] ويقلب ويبسط ويقطّع[4006] شوابير[4007] ويصف[4008] في الصحون ، ويرشّ على وجهه الفستق[4009] المقشّر[4010] وقت البسط[4011] على الرخامة[4012] .

(306

صفة[4013] عمل أبو[4014] لاش

يعرك[4015] الدقيق[4016] بثلاث أواق سمن ، ويعجن بالماء ويعطَى[4017] قليل ملح . ويكون عجنه قويًّا[4018] ويمدّ مثل القطيفة[4019] طول الأصبع رقيقًا[4020] ، وتلقيه[4021] بالشيرج[4022] ويغطّس في الجلاب أو[4023] العسل[4024] ويصبغ[4025] أطرافه بالشمعة[4026] مثل المشبّك[4027] . ويحطّ في الأصحن[4028] ويدرّ[4029] عليه السكّر .

(307

صفة[4030] قاووت[4031] بلدي

يؤخذ رطل دقيق ، يحمّص بأربعة[4032] أواق سمن وشيرج[4033] تحميصًا[4034]
جيّدًا[4035] ، وتقلب عليه رطل وربع عسل نحل مصبوغ / بالزعفران ، وأوقية ماء ورد ، 82v
وأوقية قلب بندق ، وأوقية خشخاش ، وثلاث أواق سكر مدقوق خشنًا[4036] ، ولا
يُشال حتى[4037] يبرد ، فيشال[4038] إمّا في علب أو أطباق.

(308

صفة[4039] أصابع زينب[4040]

لكلّ رطل دقيق أوقيتين[4041] ونصف[4042] شيرج[4043] ، يلتّ به[4044] ويعجن بالماء الحارّ وقليل ملح ، ويؤخذ له نشاب جافي أو عقد قصب. وتأخذ العجين فتمدّه على البلاطة ويلفّ على عقد[4045] النشاب أو[4046] القصب. ويكون أقصر من الاصبع. ويقلَى بشيرج[4047] نصف قلية ، ويشال منه النشاب ويقلَى مرّة ثانية على نار هادئة حتى ينضج داخله. ويغطّس[4048] في الجلاب وماء الورد والمسك ، ويكون حشوه قلب فستق مقشور محمّص[4049]. ويدقّ ناعمًا مع السكّر وماء الورد والمسك ويعمل فتائل ، ويحشَى ويصف في الأصحن[4050] ويدرّ[4051] عليه السكّر الناعم.

(309

صفة[4052] عمل قرن[4053] باروق

يؤخذ رطل دقيق ، يفرك بأوقيتين ونصف سمن ويعجن عجنًا[4054] قويًّا[4055] مع
قليل ملح ووزن[4056] خمسة دراهم ، ويمدّ مثل ورق التطماج[4057] ويرش / عليه 83r
سمن. وكلّما مددت[4058] ورقة تمسحها[4059] من السمن وتلفّها[4060] أقلّ[4061] من
عرض أصبعين ، ويقطّع شوابير[4062] ويقلَى بالشيرج[4063] ويغطّس في الجلاب أو
العسل وماء الورد والمسك. ويصفّ[4064] في الصحون والأطباق ، ويرشّ عليه السكّر
المصحون وقلب الفستق والمدقوق.

(310

صفة[4065] عمل الحلاوة المكشوفة

يؤخذ نصف رطل لوز مقشّر[4066] فيدقّ ناعمًا، ونصف رطل شيرج[4067]، فتحمّص اللوز بالشيرج[4068] تحميصًا[4069] جيّدًا[4070]، وأرم[4071] عليه نصف رطل دقيق[4072] مصبوغًا[4073] بالزعفران. ويحرّك على نار هادئة حتى[4074] يأخذ العادة، وتلقي[4075] عليه نصف رطلٍ سكّر مصحون ناعمًا[4076] وأوقية ونصف قلب[4077] فستق[4078] مدقوق[4079] يشهّر[4080] بها وقت غرفها[4081] واعطها الماء ورد وقت العسل.

(311

صفة[4082] اللوزينج[4083] اليابس

يؤخذ السكّر، يحلّ[4084] جلابًا[4085]، وتكون ناره نار أقراص الليمون، ويعطيه[4086] ماء ورد ومسك، ويجفّفه حتى يبيضّ. ويعطه[4087] اللوز المدقوق ناعمًا[4088]، وتدهن[4089] البلاطة بشيرج[4090]، ويبسط[4091] ويقطّع شوابير[4092] ويصفّ[4093] في الصحون.

(312

صفة[4094] قرعية

يؤخذ / القرع[4095] الحلو الأخضر، يقشّر[4096] قشره البرّاني، ويجرّد[4097] إلى 83v
أن لا[4098] يبان البياض لكلّ رطل قرع مجرود[4099] تسع[4100] أواق سكّر، ونصف رطل عسل. ويحطّ[4101] القرع في الدست، ويسكب من العسل والجلاب نصفه، ويحطّ على نار ليّنة، ويقلّب بمدقّة[4102] خشب. فإذا نشف[4103] يزيده[4104] قليلاً[4105] حتى يصير مثل المعجون[4106]. وتدرّ[4107] عليه أوقيتين قلب فستق وسكّر مصحون ناعمًا[4108] ممسكًا[4109]، وأعطه[4110] الماء ورد قبل[4111] شيله[4112].

(313

صفة[4113] قرعية[4114] السيور

يؤخذ القرع الحلو الأخضر ويقشّر[4115] من قشره البرّاني ، ويقطّع القرع مدوّرًا[4116] عرض أصبع ، ويشال لبّه وبياضه. ويبقى الأخضر فيقطّع مثل الرشتا[4117] ويحط في الدست. ويعطى[4118] مثل الأوّل الجلاب[4119] والعسل وماء ورد ويساط ، وكلما نشف أعطاه قليل مثل الأول حتى يأخذ[4120] قوام معجون[4121] الجزر[4122] ، ويكون علك[4123] وتدرّ[4124] عليه قلب الفستق والسكّر الممسّك[4125] ، ولا يشال حتى يحطّ على البلاطة أو الأطباق حتى يبرد.

(314

صفة[4126] قرعية فيها ترطيب[4127] وتحليل

84r يؤخذ الخشخاش[4128] ويستحلب / ويستحلب بالماء بخرقة ، وتأخذ[4129] طيبه تسكبه[4130] على السكّر ، وحلّه به بلا بيض. وخذ القرع الحلو الأخضر فقشّره واخرج[4131] بياضه[4132] واجرده العادة[4133]. ثم تأخذ[4134] اللوز ، قشّره[4135] ودقّه واستحلبه[4136] ، وخذ حليبه[4137] واكسر به[4138] النشاء[4139] لكلّ رطل سكّر أوقية ونصف نشاء. وخذ القرع المجرود ، اسلقه[4140] بثلاث[4141] أواق[4142] عسل وشيله[4143] ، وألق نصف الجلاب ، واعطيه[4144] النشاء وحرّكه وديره[4145] بالشيرج[4146] ، وأنت تسقيه[4147] قليلاً[4148] قليلاً[4149]. وبعد ذلك القرع المسلوق[4150] ، حرّكه ، فإذا انتهى[4151] شيله[4152].

(315

صفة[4153] شكرينج[4154]

يؤخذ من اللوز المقشّر[4155] رطل ونصف، فيدقّ دقًّا ناعمًا، ويؤخذ من السكّر الطبرزد رطلين فيدقّ وينخل. ثم[4156] يؤخذ طاجن فيجعل فيه ربع رطل دهن لوز ، ويلقى عليه وزن[4156] درهم ونصف زعفران ، ويوقَد تحته بنار لينة حتى يسخن الدهن. ثم يلقَى فيه[4157] اللوز. ثم يلقَى[4158] السكّر المدقوق ويحرّك تحريكًا[4159]. ثم تضف[4160] عليه ربع[4161] رطل عسل وأوقية ماء ورد ، ويحرّك حتى ينعقد ويصير
84v كلّه واحدًا[4162]. ثم / يلقَى على رخامة أو[4163] خوان[4164]. ثم يبسط[4165]

بالصولج[4166] بسطًا[4167] وسطًا[4168] ويقطّع تقطيعًا موازيًا[4169] مثال اللقم ويصبّ[4170] في جام ويقدّم.

(316

صفة[4171] خبيصة خشخاش[4172]

يؤخذ[4173] نصف رطل دهن لوز ورطل دقيق سميذ[4174] ورطلين سكّر مدقوق منخول، فيصبّ[4175] الدهن[4176] في الطاجن[4177]، ويلقَى عليه[4178] درهمين زعفران. ويوقد تحته بنار ليّنة، فإذا حَمِيَ الدهن صبّ عليه الدقيق[4179] نثرًا[4180] حتى يُقلى[4181] بالدهن[4182]. ثم يرشّ عليه نحو نصف رطل ماء ورد ويحرّك حتى ينضج. ثم ينزل[4183] عليه أوقية خشخاش أبيض. ثم ينزل ويبرد ويُلقَى عليه السكّر[4184]، ويبسط على جام ويقدّم.

(317

صفة[4185] فالوذجية بيضاء

يؤخذ نصف رطل نشاء[4186] وينخل ويؤخذ رطل عسل أبيض[4187] فيصفّى. ثم يؤخذ طنجيرة[4188]، فيصبّ فيها رطل دهن، وينصبّ[4189] على نار هادئة[4190] حتى يحمَى[4191] الدهن. ثم ينثر عليه النشاء، ويترك حتى يُقلَى[4192] النشاء. ثم يُنثَر[4193] عليه السكّر في الطنجير، ويحرّك / تحريكًا جيّدًا حتى ينضج ويرخي دهنه، 85r
ويكون ناره ليّنة، فإنّه يأتي طيّبًا لذيذًا[4194].

(318

صفة[4195] خبيصة مأمونية

يؤخذ من اللوز المقشّر[4196] المدقوق رطل. ثم يؤخذ رطل دهن فيصير في طنجير ويؤخذ رطل ونصف سكّر ونصف[4197] رطل[4198] عسل نحل[4199]، ويصير في طنجير[4200] آخر. ثم يصبّ عليه رطل ماء ورد ويغلَى عليه. ثم يوضع الطنجير[4201] الذي فيه الدهن على نار ليّنة ويلقَى عليه[4202] درهم زعفران حتى يحمى[4203]

الدهن[4204] ، وينثر[4215] عليه كفّين من دقيق السميذ ويحرّك ، فإذا اختلط[4206] صبّ السكّر والعسل المصفّى واللوز المدقوق عليه ويحرّك . فإذا نضج وأرخَى دهنه انزله واجعله في جام مبسوط[4207] .

(319

صفة[4208] خبيصة بغير نار

يؤخذ رطل ونصف لوز مقشّر[4209] ، فيدقّ[4210] وينخل بمنخل شعر . ثم يؤخذ رطل[4211] ونصف سكّر طبرزد ، فيدقّ وينخل[4212] ويفرك[4213] من[4214] السكّر[4215] نحو ربع رطل . ثم يخلط اللوز مع السكّر ، ويصبّ عليه ربع / رطل دهن 85v لوز ، وربع رطل ماء[4216] ورد ، ووزن دانق دارصيني ، ويخلط جميعًا[4217] ويلتّ ، ثم يمرس مرسًا جيّدًا حتى يصير مثل الخبيص[4218] ، ويبسط[4219] في جام وينثر عليه[4220] السكّر ويقدّم .

(320

صفة[4221] حلاوة تسمّى بالكاهين

تأخذ[4222] بياض البيض ، وتأخذ[4223] لكلّ[4224] بيضة وزن درهمين نشاء ؛ يسحق النشاء سحقًا ناعمًا ويضرب مع بياض البيض ويخلط[4225] جيّدًا ، يطرح في الطاجن ويُقلَى[4226] منه أقراص ، ويطرح في الجلاب ؛ يجيء نهاية[4227] في[4228] غاية[4229] .

(321

صفة[4230] الجمالية

يؤخذ الزبد ، يطرح في الدست إلى أن يذوب ويطرح عليه العجوة المنزوعة[4231] إلى حيث[4232] ينحلّ ويلين مع الزبد . ثم يطرح بعد ذلك عليه[4233] اللباب من الخبز العلامة الأبيض ، ويحرّك مثل الحلاوة . ثم يطرح عليه[4234] السكّر المهروس والفستق ، ويحرّك وينزل من على النار فإنّه مليح .

(322

صفة[4235] القاهرية الخاصّ[4236]

يؤخذ رطل سكّر وربع رطل لوز وربع رطل دقيق علامة طيّب[4237]، تدقّ / 86r السكّر[4238] ناعمًا[4239] وينخل[4240] ويعاد[4241] الغليظ[4242] في الهاون ويدقّ أيضًا[4243] وينخل من المنخل[4244] حتى يرجع مثل سميذ القمح[4245]. ثم يؤخذ اللوز، يسمط وينزع من[4246] قشره[4247]، ويعاد الغليظ منه[4248] ويدقّ وينخل[4249] أيضًا. ثم يخلط الجميع، ويعجن بمقدار أربعة أواق شيرج[4250]. ثم يعجن أيضًا بعده بالماء ويفرك[4251] حتى يصير[4252] كعجين[4253] الكعك[4254]. ثم تسقيه الماء ويعجن. ثم بعد ذلك تجعله[4255] حلق قاهرية مثل حلق الكعك[4256]. ثم يرشّ بعد ذلك الدقيق على اللوح الخشب، ويجعل ذلك[4257] الحلق عليه، ويخلّيه في الهواء[4258]. فإن كان عمله العصر يخلّيه حتى يجفّ إلى ثاني يوم بكرة[4259]. فإذا كان[4260] بالغد[4261] تأخذ قصرية، تجعل فيها مقدار رطل ونصف خميرة[4262] طيّبة وتضربها بيدك ضربًا جيّدًا مثل ما تضرب عجين[4263] الزلابية. ثم تجعل فيها قدر[4264] درهمين نطرون[4265] وتضربه. ثم تجعل فيها[4266] بياض بيضتين بلا صفرة[4267]. ثم تضرب[4268] الجميع إلى أن يعودوا[4269] مثل عجين الزلابية، وتجعل فيه المسك والماء ورد / 86v والكافور على قدر ما[4270] تريد[4271] تعجن[4272] في أوّل الأمر مع السكّر. ثم تجعل[4273] القصرية على يمينك، وتركب الطاجن على النار وتجعل فيه الشيرج[4274] الكثير حتى يقوم[4275] الحلق فيه. ثم يُغلَى الشيرج[4276] وتأخذ أيضًا العسل الطيّب، تجعله[4277] في قصرية على يسارك. ثم تأخذ تلك الحلق التي[4278] قد نشفوا[4279] تشيل[4280] واحدة واحدة بالسفوت الحديد وتغطّها[4281] في تلك الخميرة التي في تلك[4282] القصرية وتشيلها فتجعلها في الطاجن؛ تفعل أيضًا بالأخرى[4283] مثل الأولى[4284] إلى أن يطيّبوا فتشيل[4285] واحدة واحدة وتغطّهم[4286] في تلك القصرية[4287] بالعسل[4288]. ثم يُقلَى، وتجعل في العسل إلى أن يفرغ فتجعله في الزبادي. وترشّ عليه من المسك والماء ورد على قدر همّتك. ثم تدقّ أيضًا الفستق وترشّه عليه[4289] فهذه صفة القاهرية فافهم ذلك.

(323

صفة[4290] عمل القطائف المقلي[4291]

يؤخذ[4292] لكلّ رطل سكّر عيار[4293] رطل لوز[4294] أو فستق، وربع 87r رطل[4295] دقيق علامة / طيبة[4296]؛ تدقّ السكّر في الهاون[4297] وتخرج من الغربال وتسمط أيضًا[4298] اللوز، ويدقّ[4299] وينخل[4300] الدقيق[4301] أيضًا[4302]. ثم تخلط الجميع، ويعجن بأوقيتين شيرج[4303] وقليل ماء لئلاّ يتفرفر[4304]، ويجعل فيه المسك والماء ورد على قدر ما تريد[4305] أو[4306] الكافور[4307]. ثم تعجنهم[4308] عجينًا[4309] جيّدًا، تجعله في زبدية. واعلم أنّ هذا العيار وهذه الخلطة هي أيضًا القطائف المحشي ويخلط[4310]، ثم تأخذ القطائف المدوّر[4311]، تجعله على شيء[4312] قدّامك زبدية[4313]، ويعمل فيها الخميرة الطيّبة. ثم يقطّع من ذلك الحشو ويجعله في القطائف[4314]. ثم تثني[4315] أطرافها وتلصقهم بالخميرة[4316] ويفعل أيضًا بالكلّ كذلك. ثم تركب[4317] الطاجن[4318] على النار وتجعل فيه من الشيرج[4319] ما[4320] تحتاج إلى ما[4320] عندك من المعمول وتتركه[4321] حتى يغلي. ثم تجعل فيه ذلك القطائف ويكون على يسارك أيضًا قصرية وفيها العسل الطيّب الغاية[4322] وكلّما طاب منهم[4323] شيء أخذته بالسفوت وجعلته 87v في العسل كما تفعل بالقاهرية[4324]، إلى أن يفرغ الجميع. ثم / تجعلهم في الزبادي وترشّ[4325] عليهم من[4326] المسك والماء ورد على قدر همّتك[4327].

(324

صفة[4328] القطائف المحشو[4329]

وهو أن تأخذ لكلّ رطل سكّر ربع رطل لوز، وإن شئت فستقًا[4330] وربع رطل دقيق علامة. فيدقّ السكر وينخل[4331] من الغربال ويسمط اللوز[4332] أو[4333] الفستق[4334]. ثم ينزع من قشره ويدقّ وينخل أيضًا[4335] وينخل الدقيق. ثم تخلط الجميع ويعجن[4336] بأوقيتين[4337] شيرج[4338] ومقدار أوقيتين ماء بعد الشيرج[4339] لئلاّ يتفرفر. ثم تجعل المسك والماء ورد على قدر همّتك. ثم تعجنه مثل عجين الكعك وتحرّك[4340]. ثم تردّه. واعجنه[4341] في زبدية[4342]، وتأخذ

القطائف وتجعله قدّامك وتجعل قدّامك نصف رطل شيرج في زبدية[4342] . ثم يفتح القطائف[4343] ويسقيها بالشيرج[4344] حتى تشرب. ثم تعمل خويطة[4345] من العجينة[4346] في وسط القطائف[4347] الحشو[4348] وتلفّها وتلقيها في زبدية قدّامك أيضًا[4349] ملأى[4350] بالخلّ[4351] الجلاب[4352] بالمسك والماء ورد. وتشيل[4353] وترصّ في الزبادي إلى أن يفرغ ، فعند ذلك تأخذ الشيرج[4354] / وتسقيه 88r
من فوق[4355] . ثم يجعل أيضًا الجلاب عليه وتسقيه. ثم ترشّ المسك والماء ورد على قدر همّتك. فافهم[4356] ذلك[4357] واعتمده[4358] .

(325

عيار[4359] الكنافة العادة

لكلّ رطل ورق رطلين حلاوة[4360] ونصف رطل شيرج[4361] ويحرّكه[4362] العادة ، ويخشخش[4363] بالبندق ولا تضع الورق[4364] حتى تفور الحلاوة[4365] .

(326

البسندود[4366]

تحتاج إلى سكّر ونشاء ودقيق[4367] علامة وماء ورد ولوز مسموط وشيرج[4368] ، لكلّ عشرة أرطال رطلين نشاء ، ورطلين فستق أو لوز ، والقشرة[4369] عبرة[4370] قشر[4361] الخشكنان[4372] .

(327

صفة[4373] الحلاوة العجمية[4364]

دقيق علامة وعسل نحل أو[4375] غيره[4376] وشيرج[4377] وزعفران ومسك وماء ورد. فيحمص الدقيق إلى أن يحمرّ[4378] ولا تحرقه[4379] ، ويجعل العسل في طاجن حتى يغلي ، ويعمل الدقيق عليه. وتعمل عليه الزعفران ، وتحرّك وتسكب عليه الشيرج[4380] والمسك والماء ورد ، يسقى بالشيرج[4381] قليلاً[4382] قليلاً[4383] حتى ينضج ، فيعمل في الأوعية ، وتعمل عليه قليل مسك وماء ورد.

(328

صفة[4384] القطائف المقلي[4385]

88v تحتاج إلى سكّر / وعسل[4386] نحل[4387] أو قطر وفستق وبندق، أو بندق وحده ومسك وماء ورد وعود وعنبر. فيدقّ السكّر والفستق[4388] أو[4389] البندق[4390]، ويعجن بالعسل[4391] أو القطر، ويعمل عليه المسك والماء ورد، ويعمل في وعاء[4392] ويبخّر[4393] بالعود والعنبر[4394] ويقطّع منه[4394]، ويعمل[4395] في[4396] القطائف على قدره. ويلبس بقليل عجين، وتعمل[4397] الشيرج[4398] في[4399] طاجن[4400] على النار وتُقلَى القطائف فيه[4401] ويطفأ[4402] في[4403] القدر[4404]، ويرشّ[4405] قليل مسك وماء ورد.

(329

صفة[4406] القطائف المحشي[4407]

تحتاج إلى قطائف وفستق ولوز وسكّر وقطر ومسك وماء ورد، فتدقّ السكّر[4408] والفستق[4409] واللوز، ويعجن ببعض القطر ويبخّر[4410] بعد أن يعجن يابسًا[4411]، وتؤخذ منه قدر النواية[4412]، تحطّ[4413] في القطائف[4414]، ويلفّ عليها ويرصّص[4415] في الأوعية، ويعمل عليه بقية القطر[4416]. ويدق قليل[4417] فستق، يرشّ عليه.

(330

صفة[4418] المخنقة[4419]

يؤخذ لكلّ رطل ورق[4420] ثلاثة[4421] أرطال[4422] سكّر وعسل الثلثي والثلث نحلّ[4423] السكّر فإذا طلع تنزل عليه الورق المقطّع ويحرّك العادة. ويلقَى عليه 89r الشيرج[4424] /، وتحرّكه وحسابه[4425] لكلّ رطل ونصف[4426] شيرج[4427]. فإذا تشقّقت[4428] منك[4429] اسقها[4430] من[4431] عسلها[4432] الحاصل على طريقين[4433] أو[4434] ثلاثة، وأعطها شيرجها[4435] دائمًا حتى يأخذ لها قوام يكون بالزعفران. ويُلقَى عليها الفستق وهو يحرّك. فإذا وقفت[4436] ولم تشرب[4437]

شيئاً[4438] رفعت عن النار. ويلقى عليها المسك وماء الورد ويغرف ويبسط ويستعمل[4439].

(331

صفة[4440] قطائف أبو[4441] لاش

تحتاج إلى قطائف وشيرج[4442] وبندق وقطر وماء ورد، وتسقى القطائف بالشيرج[4443] واحدة واحدة وترصّص في الأوعية ويدقّ السكّر والبندق المحمّص خشناً[4444] ويرشّ عليه ويسكب[4445] آخر الوقت عليه القطر او عسل النحل وقليل[4446] ماء ورد.

(332

صفة[4447] الكنافة المملّحة

تحتاج[4448] إلى[4449] كنافة، تقطّع رقيقًا[4450]، ويضاف[4451] إليها[4452] سكّرًا[4453] وشيرجًا[4454] وقَطْرًا[4455] وعسل نحل[4456] وماء ورد؛ تقطّع[4457] الكنافة رقيقًا[4458]، وتُقلَى[4459] بالشيرج[4460] إلى أن تنتهي. وتعمل عليها القطر أو عسل النحل[4461] وتعركها[4462]. وتعمل السكّر[4463] عليها[4464] مدقوقًا[4465] حسناً[4466] وماء الورد[4467]، ويرشّ عليها[4467] /. وتوضع[4468] في الأوعية 89v
ويعمل بقية[4469] السكّر عليها[4470].

(333

صفة[4471] الكنافة المطبوخة[4472]

يؤخذ لكل رطل كنافة نصف رطل شيرج[4473]، ويحطّ في الدست. وتقد[4474] عليه[4475] النار[4476] إلى أن[4477] يغلي. ويؤخذ[4478] رطل كنافة فتقطّع[4479] مثل الرشتا ويرمَى[4480] على[4481] الشيرج[4482]، ويُقلَى[4483]، ويُلقَى[4484] عليه نصف رطل سكّر بياض مصحون[4485]. ويحرّك حتى ينحلّ جيّدًا[4486] ويرمَى عليه رطل[4486] عسل[4487]، ويحرّك إلى أن يقذف[4488] دهنها ويطيّب. ويكون قد سمط

قلب اللوز وقلب الفستق، ويصبغ بزعفران[4498] . ويلقى[4489] به الكنافة ويحرّك جيّدًا[4490] ، ويعطى المسك والماء ورد وهي[4491] على[4492] النار[4493] ، وتشال فتقعد سنة ما تتغيّر[4494] .

(334

صفة[4495] حلاوة[4496] من[4497] العجوة

يؤخذ الألية[4498] ، تسلأ[4499] ثم تأخذ[4500] العجوة، ينزع نواها[4501] وتُرمَى على الألية، وتطبخ[4502] إلى[4503] أن[4504] تبقى كالحلاوة. ويسمط اللوز ويصبغ بالزعفران، ويعمل فيه مع[4505] قليل خشخاش ويُلقَى عليه، ويحرّك حتى يطيّب، وتنزل وتبسط في الصحون. وتضع[4506] عليه قلب فستق وسكّر أبيض ومسك / وماء 90r ورد[4507] .

(335

صفة[4508] قطائف محشي[4509]

يؤخذ لكلّ رطلين من[4510] القطائف رطل سكّر ونصف رطل قلب[4511] فستق؛ يهرس السكّر حتى[4512] يبقَى مثل قلب[4513] الفستق وتُحشَى[4514] به[4515] القطائف، ويرصّ وينزل عليه الجلاب أو قطر النبات[4516] وعسل[4517] النحل والمسك وماء الورد. يخمر[4518] به ويؤكل[4519] .

(336

صفة[4520] حلاوة من البطيخ العبدلي[4521]

يقشّر ويجفّف[4522] في الشمس إلى أن يتقدّد ويحمرّ ويتلبّد[4523] في بعضه البعض. ثم تأخذ الجلاب تجعله على النار وتأخذ[4524] رغوته[4525] وينزل عليه البطيخ، وتجعله[4526] بالاسطام[4527] في دست لطيف حتى يبقَى على صفة[4528] حلاوة[4529] المسيّر، وتعلقه قلب فستق، وتنزله على بلاط[4530] ، وتمدّه[4531] قرصًا[4532] على هيئة[4533] العقيد وتقصّه[4534] شوابير[4535] ويعبّى في علب[4536]

ساف سكّر وساف[4537] شوابير[4538] ويطيّب بماء الورد الممسّك قبل أن تجعل[4539] في العلبة فإنّه[4540] طيّب لذيذ نافع للأمراض[4541] السوداوية.

(337

صفة[4542] حلاوة من الملبن[4543]

يؤخذ الملبن[4544]، يُقلَى بالشيرج[4545] وينزل عليه السكّر المصحون[4546]، فإنّه يبقَى كالصابونية[4547]، ويستعمل[4548] فإنّه لذيذ إلى غاية[4548] /. 90v

(338

صفة[4549] حلاوة أخرى

. تسلّأ الألية في دست بقليل شيرج سلاءً جيّدًا، وتشال في وعاء. ويؤخذ عسل النحل والجلاب[4550]، يطرح في الدست؛ ثم ينزع العجوة الطيّبة من نوائها[4551] ويدقّ ناعمًا في الجرن بقليل ماء ورد شامي[4552]. ثم يُرمَى[4552] على العسل بعد غليانه، ويقطف[4553] ريمه ببياض[4554] بيضة. ثم يُغلَى[4555] عليه إلى أن تأخذ قوامًا[4556]، ويُرمَى عليه لوز مقشور[4557] مسموط مصبوغ[4555] بزعفران، ويحرّك الجميع بالاسطام[4558]. ويُسقَى من دهن الألية إلى أن يقذف الدهن فينزل، وتعمل عليه الأفاوه[4559] عند[4560] نزوله[4561] مع قليل خشخاش[4562] وماء ورد ممسّك[4563] فإذا غرف[4564] في الصحون يجعل على وجهه قلب بندق محمّص وقلب فستق وسكّر بياض مجروش ويؤكل. ومن كان فقيرًا يعمله[4565] بالقطارة أو بعسل القصب.

(339

صفة[4566] حلاوة أخرى

يؤخذ فستق ودقيق وسكر، يعجن الجميع بجلاب ويفرش[4567] ويقطّع شوابير[4568] ويطيّب بمسك وكافور.

(340

صفة[4569] رطب معسّل

91r يؤخذ الرطب الجني، يبسط في الظلّ والهواء يومين. ثم تخرج نواه[4570] بمسلّة / أو[4571] عود محدّد[4571]، ويجعل عوض[4572] كلّ نواه[4573] لوزة مقشّرة[4574] من اللوز الحلو[4575] الفائق[4574]. ويؤخذ لكلّ عشرة أرطال رطل عسل نحل يحلّ[4576] بأوقية[4577] ماء ورد ويُغلَى[4578] على النار[4579]. وينزع رغوته ويصبغ[4580] بنصف درهم زعفران. ويطرح الرطب[4581] فيه، فإذا غلَى يحرّك تحريكاً خفيفاً[4582] بحيث يشرب العسل. ثم ينزل عن النار ويبسط في طبق خلنج[4583]، فإذا فترت[4584] حرارته تدرّ عليه من[4585] السكّر المدقوق ناعماً[4586] الطيب[4587]، فمن أراده للحرارة كان بالمسك والسنبل وشيء[4588] من[4589] الأفاوه[4590]، ومن أراد[4591] للتبريد طيّبه بالكافور والخشخاش. ويرفع في الأواني الزجاج ولا يستعمل إلاّ في برد الزمان[4592] وزمان[4593] الرطب.

(341

صفة[4594] رطب[4595] مربّى[4596]

تنزل[4597] الرطب في الشمس[4598] حتى ينشف قليلاً، وتخرج نواه وتبدل بلوز[4599] مقشور[4600]، ويصفّ[4601] في وعاء زجاج، ويُلقَى عليه عسل منزوع الرغوة وشيء من زعفران. ويتفقّد[4602] كلّ أسبوع لئلاّ يرخى[4603] ما تحمضه[4604].

(342

صفة تمور[4605] ملوّزة[4606]

يغسل[4607] القصب العراقي المتمّر[4608] بالماء الحارّ ويزال نواه[4609] بفستق أو لوز[4610] مسموط، ويُغلَى / الخلّ والعسل وتقطف الرغوة ويُرمَى[4611] فيه التمر، 91v
وتقلب على الفور[4612] في برنية[4613] ويصبغ بزعفران ويخمر[4614] بمسك وماء ورد وكافور. ولا تكثر[4615] بحرارته[4616]، بل ينزل[4617] حتى[4618] يبرد[4619] جيّداً.

ويكون خله[4620] قد أخذ[4621] قوامه[4622]، فإنّه يكون[4623] مليحًا[4624] في غاية.

(343

صفة الهيس[4625]

يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكعك فيدق[4626] ناعمًا، ويؤخذ لكل[4627] رطل منه نصف رطل من العجوة، فتنزع[4628] وتمرس الكعك المدقوق. ثم تؤخذ[4627] لب[4629] الجوز[4630] واللوز[4631] والفستق المدقوقين[4632] ناعمًا[4633]، وسمسم محمّص من كلّ واحد أوقية فتلقَى عليه. ويؤخذ شيرج[4634]، يغلَى على نار هادئة؛ ثم يصبّ عليه. ولا يزال[4635] يمعك ويفرك[4636] باليد حتى يختلط[4637]، فيعمل منه كبيًا[4638] ويرشّ[4639] عليه[4640] السكّر[4641] المدقوق ويرفع.

(344

صفة[4642] حلاوة من التمر

تقلع نوى[4643] التمر ويُرمَى في دست، وتعمل عليه الماء[4644] حتى يتهرّأ، ويُنزَل ويُصفَّى من منخل[4645] ويعاد إلى الدست، وتقد[4646] عليه[4647] إلى أن ينعقد. فإذا أردت عمله[4648] حلاوة تعمل عليه العسل النحل والسمن وقلب البندق محمّصًا[4649] ومحرّشًا[4650]، ويحرَّك ويشال ويطيَّب بالمسك وماء الورد[4651]. ويسمط اللوز ويصبغ بزعفران ويعمل على وجهه فإنّه / غاية. 92r

(345

الحلاوة[4652] العجمية

يؤخذ[4653] قمح نقي، يحمّص[4654] في الفرن لطيفًا[4655]. ثم يطحن علامة، ويؤخذ لكلّ رطل منه رطلين الحلاوة[4656] ونصف رطل شيرج[4657]. ثم يعلق[4658] على النار، ويحمّص بيسير الشيرج[4659]. ثم تشيله[4660] وتأخذ[4661] من[4662] الحلاوة ما اخترت[4663] من أصنافها[4664]، يعلق[4665] على النار مع يسير

ماء[4666] . فإذا غلَى وطلع تلقي[4667] الدقيق المحمّص ويحرّك حتى تتشقق[4668] مثل العصيدة. فإذا[4669] ثمّ تلقي عليه الشيرج[4670] المتأخّذ[4671] ويحرَّك؛ ثم تلقي عليه بعد[4672] ذلك[4673] اللوز المزعفر وبزر[4674] الخشخاش المزعفر، وتلقي عليه بعد ذلك الزعفران المحلول بماء الورد والمسك، ويحرّك ويبطل عنه النار ويبرد ويوعى.

(346

صفة[4675] تمر معسّل مليح

يؤخذ التمر وتُنزع أقماعه ويغسَل. ثم ينشّف ويقلع نواه. ثم يسمط اللوز ويجعل عوض كلّ نواة[4676] لوزة، ويؤخذ عسل النحل ويُغلَى إلى أن ينظّف. ثم يجعل التمر فيه. وتقد[4677] تحته نارًا[4678] ليّنة، فإذا انعقدت[4679] تضيف[4680] إليه جميع حوائج الطيب وينزل[4681] .

الباب الحادي عشر

في الجوارشنات[4682] والمعاجن والأشربة التي تقدّم قبل الطعام وبعده

(347

92v السكنجبين[4683] / السفرجلي[4684]

وصناعته[4685] أن يؤخذ من ماء السفرجل الاصفهاني أو البرزي اللذيذ الطعم العطر الرائحة جزء، ومن السكر الأبيض النقي بوزن[4686] ذلك، ومن الخلّ[4687] الثقيف ربع جزء. وينعقد[4688] شرابًا جيّدًا[4689] القوام. ومن أحبّ أن يلقي فيه قطعًا من السفرجل رقاقًا كالأهلّة فيلقي[4690] ذلك[4691] قبل انتهائه. وتعقده قبل[4692] يأخذ[4693] قوام الأشربة. ومن أحبّ[4694] يعطره[4695] بماء[4696] الورد المذاب فيه الزعفران والمسك. ومن الناس من يضعه[4697] العسل[4698] فيكون[4699] أبلغ في تنقية البلغم وتلطيف[4700] الأخلاط. ومنهم من يضعه[4701] بغير[4702] الخلّ، فيكون[4703] أبلغ من[4704] حبس[4705] الطبيعة[4706] .

348)

صفة[4707] السكنجبين العقيد[4708]

وهو من أجود النقل[4709] على الشراب لأصحاب[4710] الأمزاج[4711] الحارّة. وصنعته أن تعقد الجلاب، وينقّى[4712] ويلقَى[4713] عليه للرطل ثلاث[4714] أواق خلّ ثقيف[4715] صافي رائق. ولا يزال يعقد حتى يتسكّر ويبسط على رخامة[4716] بعد دهنها[4717] ويستعمل.

349)

صفة[4718] / أقراص الليمون 93r

تنبّه[4719] الشهوة ويقوّي المعدة. وصنعته أن تعقد الجلاب ويرفع بعد سقيه[4720] حتى يقارب أن يتسكّر، ويغرف بملعقة لطيفة ويعمل أقراصًا[4721] على الخِوان[4722]، فإذا برد ونشف يرفع[4723] في برنية زجاج ويستعمل.

350)

صفة[4724] الميبة[4725]

وهي شراب السفرجل المطيّب[4726]) وصنعتها أن يؤخذ السفرجل الجيّد[4727] فيقطّع ويقشّر[4728] وينقّى[4729] حبّه ويدقّ في جرن[4730] رخام أو خشب، ويعصر[4731] ويروّق[4732]، ويضاف إليه مثل[4733] نصفه شراب عتيق[4734] ركابي[4735] أو مطبوخ صافي بعد ما ينقع[4736] فيه[4737] تفل السفرجل يومًا وليلة، فيطبخ على نار معتدلة في[4737] قدر برام أو فخار مدهون حتى يذهب النصف. ثم يلقَى فيه من العسل المنزوع الرغوة أو السكّر مثل ربعه وينزل[4738] مع[4739] الطبخ[4740] في خرقة مصرورة.

351)

ماهدة[4741]

صفته[4742]: زنجبيل ودارصيني وقرنفل وكبابة وهال وجوزة[4743] الطيب وسنبل

وقرفة وعود ومصطكاء وزعفران ، من كلّ واحد نصف درهم . يدقّ جريشًا ويطبَخ حتى 93v / تذهب بقدر[4744] العسل والسكّر ويعطّر آخرًا[4745] بالمسك ، ويرفع في إناء زجاج ويستعمل .

352)

صفة[4746] شراب حمّاض الأترجّ[4747]

وصنعته أن يؤخذ من حمّاض الأترجّ[4747] السوسي فينقّى من القشور والغلف[4748] والحبّ[4749] ويعزل[4750] . ثم يحلّ للرطل منه رطلين سكّر أو أكثر بحسب الاختيار جلابًا ، ويُنقّى[4751] ويعقد حتى يقارب أن يتسكر . ثم يلقَى فيه الحمّاض ويحرّك على نار هادئة حتى يأخذ[4752] قوام الأشربة ويرفع ويستعمل .

353)

صفة[4753] شراب ليمون سفرجلي[4754]

يؤخذ السفرجل ، يقشّر ويقطّع وينزع حبّه ويسلق[4755] في ماء حتى يليّن وينضج نصف نضاجه ، ويحتفظ[4756] بذلك الماء . ثم ينزع منه السفرجل ويحلّ[4757] السكّر . فإذا بقي[4758] قوامًا[4759] ألقيت فيه ماء السفرجل أعني الذي سلق[4760] فيه . ثم أعدت[4761] الخل حتى يأخذ قوامًا[4762] فيلقى فيه السفرجل ويغلَى غلية أو غليتين . ثم ينزل من[4763] على[4764] النار ويعصر عليه ليمونة واحدة أو ثنتين[4765] ويطيّب[4766] بماء ورد .

354)

صفة[4767] معجون الأترجّ لهضم[4768] الطعام

94r يؤخذ / قشر الأترجّ ويرمى في ماء وملح إلى حين تزول مرارته ويغسل بماء حلو ويفرش حتى ينشف ويقطّع ويؤخذ رطل وربع سكّر ورطل وربع عسل نحل ، يجمع في الدست ويؤخذ الرغوة[4769] ويرمَى فيه القشور ويؤخذ له قوام ويرمَى[4770] فيه عند نزوله عن النار زنجبيلاً[4771] ودار فلفل[4772] ودارصيني ومصطكاء من كلّ واحد

ثلاثة[4773] دراهم ؛ بسباسة[4774] ، وفلفل وقرنفل وجوزة[4775] طيب وسنبل وعود من كلّ واحد مثقال[4776] ، ويضاف إليه مسك وماء ورد وعنبر خام وعود بخور[4777] ويرفع[4778] .

(355

صفة أخرى

تستعمل عقب[4779] الأطعمة الدسمة ؛ كابلي خمسة دراهم ، أملج مثله ، كراويا أندلسية[4780] مثله[4781] ، جُلنَّار[4782] مثله[4783] ، قرفة لفّ مثله ، صندل مقاصيري[4784] ثلاثة دراهم ، حطب قرنفل مثله[4785] ، هال مثله[4786] سنبل ، مثله تنبل[4787] ، مثله[4690] جوزة[4788] طيب ، مثله[4789] ، زبيب ثلثمائة واثني عشر درهم[4790] ، تمر هندي ثمانون[4791] درهمًا[4792] ، حبّ رمّان ثمانون درهمًا. يسحق حبّ الرمّان والتمر هندي / والزبيب بعد نزع حبّه ويضاف إليه درهم مصطكاء 94v
ويخلط الجميع بخلّ حاذق ، ويلقى فيه ورق نعناع[4793] مقدار ثلاثين درهمًا ويرفع .

(356

صفة[4794] عمل الأترجّ

يؤخذ الأترجّ ، يقشّر ويقطّع شوابير[4795] ويقلى بالشيرج[4796] ويشال . ثم يشال الدست على النار ويجعل فيه الجلاب أو[4797] عسل[4798] نحل ، ويغلَى[4799] ويقطف[4800] ريمه ، ويرمى فيه الأترجّ المقلي وينزل[4801] حتى يأخذ قوام[4802] الأشربة[4803] ، ويشرب الجلاب ويعمل عليه أطراف الطيب والزعفران وعود قماري[4804] مصحون[4805] ومسك وماء ورد ، ويشال ويرصّ في الصحون ، ويرشّ عليه[4806] السكّر ويقدّم.

(357

صفة[4807] شراب الليمون المرمّل[4808]

تأخذ من السكّر ما تريد وينقّى[4809] ويقطف ريمه. ثم[4810] يؤخذ له[4811]

قوام[4812] جيّد من الثخن[4813]. ثم تحطّه[4814] من على النار وتضربه[4815] بدكشاب[4816] خشب مبروم وتضيف إليه ماء الليمون الأخضر بقدر الحاجة. ولا تجعل الليمون فيه إلاّ وهو على الطين[4817]، وتضربه بالدكشاب[4818].

(358

صفة[4819] ليمون[4820] سفرجلي[4821] نسخة[4822] أخرى

95r يحلّ[4823] / الجلاب ويضاف إليه وهو على النار ماء السفرجل لكلّ رطل أربع أواق وممّا[4824] يجعله به مزًّا[4825]. ثم تأخذ له[4826] قوام، ويحطّ ويجعل[4827] يسير من المسك، ويسحق قليل سكّر ويرشّ[4828] عليه ويضرب ويشال. وإن ألقيت عليه المسك وهو بالبرنية[4829] فهو أجود.

(359

صفة[4830] سفرجل مطبوخ بسكّر

يؤخذ السكّر[4831] الطيّب فيعقد[4832] جلابًا ويلقى عليه السفرجل القصبي مشقّقًا منظّمًا ويُلقَى على السكّر[4831]. ولا يزال يطبخ على نار هادئة حتى يحمرّ الجلاب مثل العقيق، ويصير له قوام غليظ وينضج[4833] السفرجل ويحسن[4834] وكلّما نضج[4835] منه شيئًا[4836] يشيله. حتى إذا قرب[4837] من النزول عن[4838] النار يلقيه فيه ومتى عمل سفرجل بزري[4839] يتهرّأ[4840] ويتلفّ. وإن أردت أن تحمضه[4841] بماء ليمون أخضر فافعل وإن أردته ساذجًا[4842] فافعل وإن دققت[4843] من السفرجل وأخذت[4844] ماءه[4845] مروّقًا[4846] فاجعله في الجلاب فإنّه أبلغ[4847] واجعل فيه[4848] عند نزول[4849] ماء ورد ممسّك.

(360

صفة[4850] شراب الحمّاض نسخة أخرى

95v يؤخذ حمّاض الأترجّ / في شهر طوبة، يستخرج شعيره بسكين خشب، فإذا استخرج نواه[4851] يجعل فيه أوقية سكّر لئلاّ يصير مرًّا[4852]، ويشال بعد ذلك

الجلاب المنقّى[4853] على النار إلى أن يأخذ[4854] قوامًا[4855]، ويضاف[4856] إليه من[4857] السفرجل[4858] المتقدّم ذكره لكلّ رطل أربع أواق سفرجل[4859] حمّاض بالجروي. فإذا اختلط[4860] معه وأخذ قوامه يحطّ من على النار ويمسّك ويشال في الإناء[4861]. ولا يمسّك بعد ما يصير في الإناء وهو حارّ. وإن تركته[4862] في الشمس حتى يبرد، تتعب[4863] فيه وييبّس[4864] ويلصق جوانبه[4865]. وكذلك تضع[4866] في الليمون السفرجلي[4867] المسك[4868].

(361

صفة[4869] شراب الليمون السائل

تجعل الجلاب المنقى من وسخه في الدست، وتأخذ له قوام وتضيفه[4870] إليه يسير ليمون، مقدار ما يظهر فيه طعمه من المرارة[4871] ويشال.

(362

صفة[4872] شراب التوت

يؤخذ التوت الناضج، يدقّ في الهاون[4873] ويصفى ماؤه، ويجعل لكلّ رطل جلاب أربع أواق ماء توت، ويؤخذ له قوام[4874].

(363

صفة[4875] شراب سكنجبين جاري[4876]

يؤخذ / الجلاب المنقّى، تضيف إليه خلّ التمر الطيّب وهو على النار، إلى أن 96r
يأخذ[4877] المرارة[4878] والقوام ويشال، وكذلك البزوري[4879]، تضيف[4880] إليه الجلاب وماء أصل الكرفس[4881] والبقدونس والهندباء والرازيانج[4882] الأخضر، ويسير بزر كشوث[4883]، يدقّ الجميع ويصفى ماؤهم، ويرمى على الجلاّب وهو على النار، لكلّ رطل جلاّب أوقية ماء بزور[4884] من[4885] الذي[4886] ذكرناهم[4887].

(364

صفة[4888] سكنجبين رمّاني

تأخذ[4889] من[4890] الرمّان الحامض لكلّ رطل جلاّب أربع أواق ماء رمّان[4891] ، يضاف إليه وهو[4892] في الدست وتأخذ[4893] له قوامه[4894] ويرفع[4895] .

(365

صفة[4896] شراب الحصرم المنعنع[4897]

تأخذ الجلاب بعد حلّه ونقاوته ويعصر له من ماء الحصرم أربع[4898] أواق لكلّ رطل ، وتأخذ حزمة نعناع أخضر ، تحرّك الجلاب بها وهو على النار ، وإن شئت فارمها[4899] في الدست إلى أن تخرج خاصيتها وتشال وتصفى[4900] في إناء[4900] .

(366

صفة[4901] شراب التفّاح

تأخذ[4902] الجلاب المنقّى[4902] والتفّاح الأخضر ، تدقّه[4903] وتستخرج ماءه ،
96v وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار ، لكلّ رطل جلاب / أربع أواق ماء تفّاح ، وشراب السفرجل مثل ذلك ، ويشال بعد أن يأخذ قوامه[4904] .

(367

صفة[4905] شراب الورد

يحلّ[4906] وينقّى[4907] ريمه ، وترمي عليه لكلّ رطل جلاب ورق مائة وردة حمراء ، ويُغلَى إلى أن تخرج خاصيته ويصفّى من الغربال[4908] . ثم تعيد الجلاب المصفّى إلى النار حتى يأخذ[4909] قوامه[4910] ويشال. وإن كان في غير أيّام الورد الطري. يؤخذ الورد الأحمر العراقي اليابس[4911] ، يبلّ بالماء إلى بكرة[4912] ، ويُغلَى على النار جيّدًا ، ويصفّى ماؤه ، وينزل على الجلاب إلى أن يأخذ قوامه[4913] .

(368

صفة[4914] شراب الورد المكرّر

يقرط ورق الورد وتنزع أقماعه ويعمل[4915] في برنية، ويُغلَى ماءً حارًّا[4916] غليانًا جيّدًا، ويسكب عليه في البرنية ويسدّ فمها[4917] ساعة. ثم يصفّى من ورق الورد، ويرفع[4918] الماء على النار. فإذا غلَى تنزله[4919] على برنية أخرى فيها ورق الورد مثل ما عملت أوّلاً، وتعمل كذلك ثلاث مرات[4920]. ثم تأخذ الماء الذي رددته على الورد وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار، إلى / أن يأخذ قوامه[4921] وتنزله. 97r

(369

صفة[4922] ليمون سفرجلي

جزء[4923] ماء[4924] سفرجل[4925] وثلث جلاب[4926]، يصلق فيهما قطع سفرجل حتى يقارب النضج، ويرفع إذا أخذ[4927] قوامه، ويضاف إلى كلٍّ من المجموع أوقيتين ماء ليمون. ثم تعاد قطع السفرجل، ويصلح قوامه، ويطيّب بمسك وزعفران وماء ورد، ويرفع ويستعمل.

(370

صفة[4928] أقراص الليمون المتّخذ للنقل لا غير[4929]

لكل رطل جلاب قد[4930] أخذ قوامه[4931] غليظًا[4932] وليمونة معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة، ويضرب بالدكشاب حتى يبيضّ ويعمل في القوالب.

(371

صفة[4933] عقيد التمر هندي

يؤخذ من[4934] التمر هندي[4935] أوقية، ينقع في ماء ويستحلب حليبه[4936]، يعمل فيه أوقيتين[4937] سكّر، ويعمل في[4938] قدر برام على نار هادئة، أيّ[4939] نار جمر. وحرّك[4940] حتى يأخذ قوام العقيد أيّ[4941] نصف[4942] ويرفع في جرن[4943] مدهون[4944] بدهن لوز.

(372

صفة[4945] جوارش الأترنج

وهو معتدل في الحرارة واليبس، يطيّب[4946] النكهة ويعطّر المعدة ويقوّيها،
97v ويزيد[4947] الهضم، ويردّ[4948] الرياح، وينفع أصحاب الأمزاج / الباردة، ويقطّع
البلغم، ويضرّ أصحاب الأمزاج الحارّة. وصنعته[4949] أن يؤخذ ظاهر قشور الأترجّ
فيقطّع صغارًا[4950]، ويترك في الماء عشرة أيّام، ويغيّر عليه الماء كلّ يوم مرّة حتى تزول
مرارته وينشف. ويطبخ بما يغمره من الماء والعسل حتى يليّن، ويطبخ بالمصطكاء[4951]
في طبق عيدان حتى يتّصل ماؤه. ويعقد بعد ذلك بعسل نحل منزوع الرغوة، للرطل
اثنان[4952]. تنثر عليه الأفاوه[4953]، وهي فلفل وزنجبيل ودار فلفل وقرنفل وجوزة
طيب[4954] وسنبل وقرفة وكبابة[4955]، أجزاء متساوية وعود نصف جزء، ومسك
حسب الاختيار، وزعفران ما تصبغه[4956]؛ يدقّ وينخل وينثر[4957] عليه ويخلط
جيدًا ويرفع[4958].

(373

صفة[4959] جوارش التفّاح

معتدل، يطيب النكهة ويعطّر المعدة ويقوّي الهضم ويفرّح[4960] القلب ويزيل
البخار[4961] وينفع أصحاب الأمزاج[4962] الحارّة. وصفته[4963] أن يؤخذ[4964]
التفّاح العطر المزّ[4965] ويقشّر ويقطّع وينقّى[4966] من حبّه، ويلقى عليه ماء ورد
98r وخلّ وماء لسان الثور[4967] ما يغمره، ويطبخ في إناء فخّار أو برام حتى ينشف الماء /
من عليه، ويلقَى في قصعة خشب ويهرس[4968] جيدًا، ويعقد بالجلاب، وينثر عليه
بعد عقده عود وسنبل وزعفران من كلّ واحد جزء ويدقّ وينخل ويضاف[4969]
لذلك.

(374

جوارش السفرجل

معتدل، يقوّي المعدة ويشهي الأكل ويقوّي العصب وينفع من الاستمراء

ويحسن[4970] البشرة ويحبس الطبع . وصناعته : يؤخذ السفرجل المختار ، ويقشّر ويقطّع بسكّين غير حديد ، وينقّى من حبّه ، وينزل في دست فخّار أو برام ، ويلقَى عليه ما يغمره من ماء الحصرم وماء الورد ، ويطبخ حتى ينضج وينشف الماء . ويلقَى في قصعة خشب ويهرش[4968] ، ويعاد[4971] إلى[4972] الدست بعد غسله[4973] . ويعقد بعسل نحل منزوع الرغوة مثل وزنه . فإذا انتهى في العقد ، يخلط معه الأفاوه[4974] وهي[4975] عذبة[4976] ونانخواه[4977] وكمّون كرماني وسنبل وقرفة[4978] ومصطكاء وزعفران وعود هندي وكبابة وانيسون[4979] أجزاء متساوية ، ويدقّ[4980] وينخل ويستعمل ، فإذا انتهى يبسط على رخامة ، ويقطّع شوابير[4981] ويكفّن / بورق الأترجّ[4982] ويعبّى[4983] في[4984] أواني الزجاج[4985] . 98v

(375

صفة[4986] جوارش المثلّث[4987]

معتدل ، يفرّح القلب ويطيّب النكهة ويقوّي المعدة ويجيد[4988] الهضم ويشهي الأكل ويحسن الأخلاق ويزيد في نضارة الوجه ويصفي الذهن[4989] ويعدل الطبع وينفع أصحاب الماخوليا[4990] . وصنعته : تأخذ[4991] تفّاح وسفرجل وورد مربّى من كلّ واحد جزء ، وتقطّع التفّاح والسفرجل بعد[4992] ما[4993] تقشّرها[4994] وتنظّفها[4995] من الحبّ . ويلقَى عليهما[4996] في[4997] قدر برام أو فخّار ما يغمرهما[4998] من ماء الورد وماء الحصرم وماء لسان الثور[4999] وخلّ وشراب[5000] عتيق أجزاء متساوية . ويطبخان بنار هادئة حتى ينشف الماء[5001] ، ويُلقَى في إناء[5002] حجر أو خشب ، ويضاف إلى ذلك الورد المربّى ، ويخلط الجميع ويدقّوا[5003] في مهراش إلى أن ينحل[5004] ويعاد إلى[5005] القِدْر ، ويلقَى عليه بوزنه جلاب عاقد ويحرّك حتى يأخذ[5006] الجوارش حدّها[5007] ، وينثر عليه الأفاوه[5008] بحسب الاختيار على قدر الأمزجة مثل العود والقرفة والنعناع والزعفران[5009] المسك وجميع ما تختار / من أنواع الطيب. 99r

(376

صفة[5010] جوارش الجزر

حارّ، ينفع أصحاب الأمزجة الباردة والأبدان العليلة[5011]، وهو يقوي الباه[5012] ويهضم الطعام ويقطّع البلغم ويضرّ أصحاب الأمزجة الحارّة والأكباد الملتهبة. وصناعته[5013] أن يؤخذ[5014] الجزر الطري الأحمر فيغسل[5015] وينحت[5016] ويقطّع[5017] أصغر ما تقدر عليه، ويلقَى في قِدْر برام أو فخّار وينزل[5018] عليه قليل عسل وما يغمره[5019] من الماء، ويطبخ[5020] حتى يذبل ويصفّى على منخل وينشف ويضاف إليه بوزنه[5021] عسل[5022] منزوع الرغوة، ويعقد حتى يأخذ قوام الجوارش ويخلط معه الأفاوه[5023] وهي فلفل ودار فلفل وزنجبيل وهال وقرفة[5024] وكبابة وسنبل[5025] وبسباسة وخولنجان وعود[5026] وزعفران ومسك بحسب الاختيار، ويرفع في إناء زجاج ويستعمل منه وقت الحاجة[5027].

(377

جوارش[5028] الليمون

معتدل في الحرارة إلى اليبس وهو من أنفع الجوارشنات[5029]، يطيّب النكهة ويقوّي الباه[5030] ويمنع[5031] النخر[5032] ويزيل النحوحة[5033] والملوحة من الحلق
99v ويصفى الصوت ويعطّر المعدة / وتنبّه الشهوة وتسكن الغثيان[5034] وتردع[5035] القيء وتعين على الاستمرار وتقمع[5036] الصفراء ويقطّع البلغم ويصفى الدم ويقاوم السوداء ويؤمّن من السموم ويشد القلب ويفرّح النفس[5037] ويزيد في نظافة[5038] الوجه ويبطئ بالسكر[5039] وينفع من الخمار[5040] ويفتح السدد ويفشّ الرياح ويشهي الجماع ويقوّي الصلب ويضرّ أصحاب الأمزجة الحارّة[5041]. وصنعته أن يؤخذ من الليمون الصيني[5042] الأصفر ما تختار فتلبس[5043] واحدة واحدة[5044] بالعجين المختمر ويصفّ في طبق نحاس أو[5045] مقلى فخّار ويجعل[5046] في أسفل التنّور إلى أن يتخبز[5047] العجين ويتورّد. ثم يخرج وتصبر[5048] عليه حتى يبرد ويعرى من العجين ويشقق وينقى من حبّه ويدقّ في جرن حجر حتى يمتزج[5049] الظاهر[5050] مع الباطن[5051] ويعزل[5052]. ثم يحلّ[5053] له[5054] بوزنه مرّتين سكّر بماء ورد[5055] ويعقد بعد تنقيته إلى أن يتسكر[5056] ويلقى فيه[5057] ما[5058] أعدّ[5059] له ولا تزال
100r تحرّكه[5060] في[5061] البرام حتى يأخذ قوام الجوارش[5062] وينثر عليه الحوائج /

المدقوقة المنخولة وهي قرفة وقرنفل ودار فلفل وجوزة طيب وسنبل وكبابة وساذج[5063] هندي وبسباسة وهال وخولنجان وأنيسون[5064] ونانخواه[5065] وكمّون كرماني وعود وزعفران أجزاء متساوية على ما تختار ويعطّر بالمسك ويرفع في إناء زجاج ويستعمل وقت الحاجة[5066].

(378

جوارش[5067] العود

يؤخذ[5068] ورد[5069] أزرار[5070] منزوع الأقماع مثقال . سنبل[5071] عصافيري وكبّاش قرنفل وهال وجوزة طيب من كلٍّ مثقال . ومسطكاء وعود هندي[5071] من كلّ واحد درهمين . قاقلّة وطباشير[5072] من كلّ واحد درهم ؛ تدقّ الجميع ناعمًا[5073] ويعجن بعسل منزوع الرغوة وجلاب نصفين بالسوية . ويؤخذ له قوام الجوارش[5074] ويستعمل منه نصف درهم إلى درهم .

(379

جوارش[5075] العنبر[5076]

يسخّن[5077] المعدة ويعطّرها . ويفشّ الرياح الباردة الغليظة . تأخذ[5078] هال ودارصيني ودار فلفل وجوزة[5079] طيب[5080] من كلّ واحد درهم . أسارون وقرنفل وزعفران من كلّ واحد نصف[5081] درهم . عنبر وسكّ[5082] مسك[5083] من كلّ واحد / دانقين ، سكّر مصري رطل[5084] . يعمل كما يعمل الجوارشنات[5085] . 100v

(380

صفة[5086] جوارش الكمّون

يحلل الرياح الغليظة[5087] ويجوّد الهضم ويحلّل[5088] أوجاع القولنج الكائن[5089] عن الريح والبلغم ، ويسهل إسهالاً خفيفًا ويحدر الغذاء عن المعدة ، وينفع[5090] من[5091] الحشى[5092] الحامض ويدفع مضرّة الأغذية الباردة الغليظة . يؤخذ كمّون كِرماني منقوع في خلّ خمر قدر[5093] مائة درهم ، وزنجبيل وفلفل وورق سذاب مجفف

من كلّ واحد[5094] ثلاثون[5095] درهمًا[5096] ، وبورق أرمني عشرة دراهم. تدقّ الأدوية وتنخل وتعجن بثلاثة أمثالها عسل نحل[5097] منزوع الرغوة ، ويرفع الشربة منه من[5098] أربعة دراهم إلى سبعة.

(381

صفة[5099] معجون النارنج

تخرج قشر النارنج وينقع في الماء المالح ويغيّر عليه كلّ[5100] عشرة أيّام أو أكثر مرّة[5101] أو[5102] مرّتين[5103] حتى تنقى[5104] مرارته[5105] ، ويعاد فيصلق بالماء إلى أن يحلو[5106] . ثم يقطّع بقدر[5107] الباقلاّ ، ويعصر عصرًا[5108] جيّدًا[5109] ، 101r ويعمل بكلّ منّ[5110] قشر النارنج منّين[5111] عسلاً[5112] . يُغلَى العسل / إلى أن يأخذ قوام[5113] شراب الليمون ، ويرمى عليه القشر ، ويطبخ إلى أن يأخذ قوامًا[5114] جيّدًا[5115] ، ويعمل عليه الزعفران والأفاوه[5116] بقدر[5117] حاجته[5118] . وإن أردته صِحاحًا[5119] فتقوّر رأس النارنجة بعودها[5120] وتخرج جميع[5121] ما في[5122] جوفها[5123] وتنقع في الماء المالح إلى أن تحلو[5124] ، وتغيّر عليه الماء الحلو[5125] ، ويصلق بعد ذلك في الماء ، وينشف في الهواء ويعمل له حلّ السكّر إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون. فيرمَى فيه قشر[5126] النارنج ويصلق إلى أن يرجع إلى قوام الأصل[5127] ، فيشال في الهواء إلى أن ييبّس[5128] ؛ يعاد تأخذ السكّر ، يعمل[5129] صفة جوارش النارنج ويعمل[5130] فيه من قشر النارنج المقرّص[5130] . ويكون فيه أفاوه[5131] ، ويملأ قشر النارنج[5132] من الجوارش[5133] ، ويردّ[5134] عليها غطاءها وتعمل[5135] لها الحلّ[5136] وتأخذ قوام أقراص شراب الليمون ويقصر[5137] بالدكشاب إلى أن يبيضّ[5138] ، ويكسَى[5139] النارنج بذلك الحلّ[5140] .

(382

صفة[5141] معجون الزنجبيل المهرول[5142]

تأخذ العسل الصافي فتغليه على النار إلى أن يقصف[5143] ؛ ينزل على الأرض. يجفف[5144] ويطرح عليه على كلّ منّ[5145] عشرة[5146] أمنان[5147] عسل[5148] .

ويصبّ[5149] على بلاطة / مدهون بالشيرج[5150] ، إلى أن يبرد ويشال ويقصر مثل 101v
الناطف[5151] على مسمار[5152] ، ويخلط[5153] في الأحقاق.

(383

وإن أردت[5154] معجون عود فتحلّ السكّر إلى أن يأخذ قوام السكّر القصف[5155] ، وينزل من على النار وتضيف إليه الأفاوه[5156] ، وتقصره إلى أن يثبت[5157] ويصب على بلاطة مدهونة بالشيرج[5158] ويقطع.

(384

صفة[5159] معجون الزنجبيل المقصوص[5160]

يؤخذ زبدية ماء ويرمى فيها الزنجبيل ويشال في ساعته ويقشّر[5161] ويرمى في الماء[5162] خمسة أيّام إلى أن يليّن ، فيشقق رقيقًا[5163] ويخرّط[5164] ، ويعاد إلى الماء يومين ، ويشال ويعصر في قنينة[5165] ويثقل[5166] بحجارة ، ويحلّ له الخلّ لكلّ منّ من[5167] الزنجبيل منّ[5168] من[5169] السكّر ، ويرمى الزنجبيل في الخلّ قبل أن يعقد[5170] ، ويطبخ على نار ليّنة إلى أن يصير في قوام شراب الليمون الرقيق. يشال من[5171] على النار وينقّى[5172] كما[5173] هو في الدست يوم وليلة حتى يربب[5174] منه ، ويعاد ويشال من[5175] على النار ويجعل لكلّ منّ[5176] الزنجبيل مَنّ من العسل ، ويغلَى إلى أن يدخل في قوام الزنجبيل. وهو قوام شراب الليمون القويّ ؛ يشال / من على 102r
النار ويخلط بالدكشاب في الدست وتملأ به الأحقاق[5177] .

(385

صفة[5178] معجون الكمّون

يؤخذ[5179] العسل ، يغلَى على النار ويجمع له الأفاوه[5180] ، وهو لكلّ منٍّ من العسل عشرة[5181] دراهم[5182] كمّون[5183] وعشرين[5184] درهم من الأفاوه[5185] ، ويغلَى العسل إلى أن يقصف[5186] أو أقل من ذلك[5187] وينزل[5188] من على النار وتضيف[5189] له الأفاوه[5190] ويشال في[5191] حقّ[5192] .

(386

صفة[5193] معجون الجزر[5194] البرّي وهو الشقاقل

يؤخذ الشقاقل ، تشقق[5195] وتخلط[5196] في ماء في جرّة فخّار[5197] ، ويسدّ فمها ، ويبيتها في الفرن ، وتخرجها ثاني يوم . فإن بقي[5198] عليه ماء يصفّى[5199] ويهرس في مهراس رخام[5200] جيّدًا[5201] ، ويعصَر[5202] عصرًا[5203] جيّدًا[5204] ، ويرفع[5205] العسل على النار ولكلّ منّ من الشقاقل منّين عسل . إلى أن يأخذ[5206] في قوام[5207] شراب الليمون القويّ ؛ ينزل عن[5208] النار ويكون عنده[5209] زنجبيل مدقوق لكلّ منّ[5210] من الشقاقل خمسة دراهم ؛ يخلط معه[5211] قلب اللوز المسموط المبروم .

(387

صفة[5212] معجون الجزر

يؤخذ الجزر ويقشّر ويحكّ[5213] ويعصر[5214] عصرًا[5215] جيدًا[5216] ، ويؤخذ العسل ، لكلّ منٍّ[5217] منّين ونصف ، ويغلَى قليلاً[5218] ، ويشال ويؤخذ[5219] / 102v
الجزر بعد عصره فيجعل في الدست بلا ماء ، وينشّف قليلاً[5220] ويصفّى[5221] عليه العسل ويطبخ إلى أن يأخذ قوامه[5222] وينزل[5223] ويحطّ عليه الأفاوه[5224] .

(388

صفة[5225] معجون النعناع

يؤخذ السكّر يحلّ على النار ولكلّ نصف مَنّ من السكّر مَنّ من العسل ، ويخلط عليه ويُغلَى[5226] على النار إلى أن يأخذ قوامه[5227] ويرمى فيه النعناع[5228] مفروكًا[5229] ، ويغلَى عليه ويطفّى بقليل خلّ ساعة بعد ساعة ، إلى أن يأخذ النعناع قوامه[5230] ، ويُشال عن النار بعد[5231] ما[5232] ترمي عليه الأفاوه[5233] .

(389

صفة[5234] معجون الفجل

يقطّع ويسلق[5235] ويمرس[5236] ويعصر[5237] عصرًا[5238] جيدًا[5239] ،

ويؤخذ لع عسل لكلّ منٍّ منّين. ويغلَى على النار إلى أن يؤخذ[5240] قوامه[5241] قوام شراب الليمون. ويضيف إليه الفجل المقصور[5242]. ويطبخ على نار ليّنة إلى أن يقوم[5243] قوامًا[5244] جيدًا[5245]. ويرمى[5246] فيه الأفاوه[5247] ويرفع.

(390

صفة[5248] معجون المصطكاء

يؤخذ[5249] السكّر يحلّ على النار[5250] إلى أن يأخذ قوامه[5251]. ويعقد[5252] عقدًا[5253] جيدًا[5254]. ويصبّ على بلاطة مدهونة[5255]. ويلقى[5256] على المصطكاء / ويلقَى عليه قليل الماء ورد[5257] ويقطّع. 103r

(391

صفة[5258] معجون السفرجل

يؤخذ السفرجل. يقطّع[5259] ويشقّق وينقّى[5260] حبّه[5261]. ويقطّع مثل[5262] ما[5263] يقطّع[5264] القلقاس[5265] للمتوكّلية[5266]. ويشال على[5267] النار ويغمره في[5268] الماء[5269] ويسلقه[5270] إلى أن ينضج وينشف[5271] الماء[5272] عنه[5273]. ثم يحطّ[5274] ويدقّ في الهاون[5275] ناعمًا. ويصفّى من الغربال[5276] ويؤخذ العسل النحل المنزوع[5277] رغوته. ويرمَى[5278] السفرجل المذكور فيه[5279]. ويَقِد[5280] عليه إلى أن يعقد جيدًا[5281]. ويطيّب بالأفاوه[5282] وهي[5283] قرنفل وهال وسنبل ودارصيني وزنجبيل وزعفران. والله[5284] أعلم[5284]

الباب الثاني عشر

في عمل الفُقّاع[5285]

اعلم أن الفقّاع المتّخذ من الدقيق[5286] يضرّ[5287] العصب[5288] ويصدّع وينفخ[5289] ويدرّ[5290] البول[5291]. وهو[5292] يطفئ[5293] تأثير[5294] الحُمّى.

ويسكن الصفراء ويذهب تلهيب[5295] المعدة. وأمّا المتّخذ من خبز الحواري[5296] المُلْقَى[5297] فيه النعناع والكرفس والطرخون والسذاب فأصلح من المتّخذ من دقيق[5298] الشعير. وليس بجيّد للمحرورين[5299] وللمحمومين[5300].

(392

صفة[5301] عمل فقّاع خاصّ[5302]

103v يؤخذ[5303] عسل[5304] / نحل[5305] نصف. وسكّر[5306] في خمسة أرطال ماء. ويضاف إليه أوقية[5307] حبّ رمّان. ويجعل فيه ثلاث[5308] أواق خبز[5309] سخن. ثم يمّرس مرسًا جيدًا ويعصر فيه ليمون. ثم يصفّى ويعمل فيه زِنَة درهم طِيب أكثره[5310] جوزة وحبّة[5311] مسك. ويملأ منه كيزان[5312] الفقّاع[5313] ويجعل في ماء بارد يومًا وليلة[5314] حتى[5315] يستوي ويشرب[5315].

(393

صفة[5316] فقّاع آخر

تنقع لكلّ كوز وزن درهم حبّ رمّان[5317]. ويمرس عشية[5318] ويلقَى عليه عشرة دراهم سكّر ويوعى ويعمل فيه عود سذاب ونعناع ويطيّب بمسك وماء ورد ويكبب[5319].

(394

صفة[5320] فقّاع آخر شعيري مدخور[5321]

ينقّى[5322] ويجفّف. ويضاف إليه دقيق الحنطة مثل مرّتين بالكيل. ثم يجعل في خابية. ويؤخذ قِدْر كبيرة[5323] يُغلَى فيها[5324] ماء حتى يشتدّ غليانه جيدًا[5325]. ثم يقلب في الخابية ويغمر[5326] لئلاّ يخرج بخاره. ثم يُغلَى ماء آخر ويقلب فيها كذلك إلى[5327] أن[5328] يمتلئ[5329]. ويُكمَر[5330] ثلاثة أيّام. ثم[5331] يفتح. تجده ماءً رائقًا. خذ منه ما شئت وقطّع فيه نعناعًا[5332] واعصر عليه ليمونًا[5333]

104r وارم[5334] فيه سذابًا[5335] / مقطّعًا[5336] وقليل حبّ رمّان وقشر[5337]

الليمون[5338] . ثم يُبيّت[5339] ليلة[5340] ويصبح . يحلّى إمّا بسكّر أو بزبيب أو دبس[5341] ويشرب[5342] . وأما الخابية فتقلب فيها[5343] ماءً باردًا[5344] بقدر ما أخذت منها بحيث أنها لا تنقص من عيارها الأول . ولا تزال تأخذ منها وتعيد إليها حتى تنظر[5345] ما في قعرها قد صعد إلى أعلاها فتجدد[5346] لها عملاً آخر .

(395

صفة[5347] فقّاع آخر[5348]

رغيف حارّ ، يُنقع في أوقيتين ونصف ماء ، ويُطرح عليه نصف رطل[5349] سكّر[5350] وعشرة دراهم ملح اندراني مسحوق ونصف مرو[5351] حامض وسفرجل[5352] . يمرس الخبز بالماء ويصفّى ويخلط بالماء[5353] والسكّر ، ويلقى[5354] عليه سكر[5355] ومصطكاء وجوزة طيب وزعفران[5356] . ويخمّر ويستعمل .

(396

صفة[5357] فقّاع آخر[5358]

يؤخذ[5359] ثلاث أواق سكّر ومثلها حبّ رمّان وثلاث[5360] دراهم فلفل . ولسان[5361] عصفور وزنجبيل[5362] وأوقيتين ماء ورد وسفرجلة[5363] . تحلّ الحبّ رمّان في رطل ماء ويمرس حتى تخرج[5364] خاصّيته ويصفّى[5365] من الغربال[5366] . ثم يذاب[5367] السكر في رطل ماء . ويدقّ الفلفل / في الصّلاية وينخل ، 104v
ويجعل[5368] في خرقة مربوطة ومعه جميع أطراف الطيب مسحوقين منخولين. ثم يجعل معهم مقدار عشر فصوص كعك. ويصحن الجميع في صلاية تجعلهم في[5369] صرة[5370] . ثم تخلط السكّر والحبّ رمان وتجعل تلك الخرقة فيه حتى تخرج خاصّيته. ثم يُلقى عليه نصف ما عندك من ماء الورد والمسك ، ويجعل فيه عود[5371] سذاب[5372] . ولا[5373] تملأ[5374] الكيزان[5375] بل يترك[5376] فيها مكانًا خاليًا[5377] ويستعمل .

(397

صفة[5378] أخرى[5379]

يؤخذ رغيف حارّ فينقع في شيء من الماء بقدر الحاجة ، إن أردت نصف رطل أو أقلّ أو أكثر. وتطرح عليه شيئًا[5380] من السكّر قدر نصف رطل وعشر دراهم ملح اندراني[5381] ، ورطل ونصف[5382] ماء رمّان مرّ[5383] أو حامض. فتمرس الخبز في الماء ويصفّى بماء الرمّان. ثم يطرح على الماء[5384] شيء من السنبل الطيّب والمصطكاء[5385] وجوزة طيب[5386] وفلفل وزعتر[5387] وسذاب مقطّع على قدر ماء الرمّان. ثم يخمّر يومًا وليلة. ثم يبرّد ويشرب. وقوم يعملون بلا[5388] ماء الرمّان بل بماء
105r الليمون. وقوم بالسكّر حسب ما[5389] يكون[5390]. / وإن لم يكن ماء الرمّان، فينقع[5391] حبّ الرمان السحاري[5392] ، فهو يطفئ[5393] الحرارة ويسكن العطش وينفع الصفراويين والمحمومين على ما قيل. وقوم[5394] يعملونه بدقيق شعير، وهو خطأ فليجتنب[5395] ما أمكن، فإنّه[5396] فيه مضارًّا[5397] لم تذكر[5398].

(398

صفة[5399] فقّاع خاصّ

ثلاث أواق سكّر وثلاث أواق حبّ رمّان وثلاث دراهم فلفل وعصفور[5400] زنجبيل[5401] وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك. تحلّ الحبّ رمّان في رطل ماء وتمرته حتى يرجع ماء، ويخرج[5402] خاصّيته وتصفّيه من الغربال[5403]. ثم يذوّب السكّر في رطل ماء، وتدقّ الفلفل في صلاية دقًّا ناعمًا وتنخله، وتجعله في خرقة مربوطة، وتجعل معه أطراف الطيب منخولين. ثم تجعل معهم مقدار عشر[5404] فصوص كعك وتصحن الجميع في الصلاية وتجعلهم في صرّة[5405] في[5406] خرقة. ثم تخلط السكّر وحبّ الرمّان وتجعل تلك[5407] الخرقة فيه حتى يخرج خاصّيته[5408] فيها. ثم تلقي عليه
105v نصف ما عندك من ماء الورد[5409] والمسك[5410] / المذوّب وتوعيه في الكيزان الضارية. ثم[5411] تختم[5412] كلّ كوز[5413] بما بقي من ماء الورد والمسك، وتخلّى فيه[5414] قليل خلّ[5415] فهو[5416] غاية.

(399

صفة[5417] فقّاع خاصّ

يؤخذ ثلاث أواق سكّر وثلاث[5418] أواق حبّ رمّان[5419] وثلاثة[5420] دراهم أطراف طيب ومثلها فلفل وعصفور زنجبيل[5421] وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك ؛ تحلّ حبّ الرمّان في رطل ماء ، وتمرته حتى يخرج[5422] خاصّيته وتصفيه من غربال[5423]. ثم تذوب السكّر في رطل ماء وتدقّ[5424] الفلفل في الصلاية[5425] وتجعلهم[5426] في[5427] صرّة[5428] في خرقة[5429] . وتخلط السكّر والحبّ رمّان وتجعل[5430] تلك[5431] الخرقة فيه[5432] حتى تخرج خاصّيته فيه. ثم تلقي عليه نصف ما عندك من الماء ورد والمسك المتذوّب[5433] . وتوعيه في الكيزان الضارية ، وتختمهم[5434] بماء[5435] الورد الممسّك[5436] . وتخلّي منهم[5437] قليل[5438] خالي[5439] فإنّه في[5440] غاية.

(400

صفة[5441] فقّاع من ماء الرمّان[5442]

يؤخذ عشرة من[5443] الرمّان[5444] اللفّان[5445] أو الحامض[5446] ، ينقّى[5447] ويُعصَر في قنينة[5447] أو برنية ، ويطرح فيها[5448] باقة[5449] / كرفس نبطي ، وباقة 106r سذاب وباقة نعناع وباقة طرخون[5450] . وتدقّ سنبلة[5451] من سنابل الطِّيب وخمس قرنفلات وتطرحه[5452] فيه مصحونًا[5453] ، وشيء[5454] من مسك مقدار نصف حبّة أو أقلّ ، وتطرح فيه السكّر ، وتسدّ رأسه ويترك لئلاّ[5455] تخرج رائحته بخرقة نظيفة[5456] صفيقة[5457] أو بكاغد من غدوة[5458] إلى الليل[5459] . ثم[5460] إلى الصبح فإنّه في[5461] غاية الطيبة.

(401

صفة أقسما

يؤخذ وعاء ضاري[5462] مستعمل ، يجعل فيه لباب كماج أبيض وتقلب عليه ماء حارّ وشيء من خمير الفقّاع من العشاء إلى بكرة ، ويحرّك الماء[5463] برفق[5464] بحيث

لا يمرس الخبز[5465] ولا يمسّ أصلاً ، ويؤخذ رائقة[5466] ويصفّى في راووق رفيع[5467] . يحلّى بسكّر ويعمل فيه سذاب ونعناع وأطراف الطيب المختصّة[5468] بالأقسما وزنجبيل وهال ويسير من قرنفل ، وما[5469] عدا[5470] هذه[5471] الثلاثة من أطراف الطيب يسوّده ، وماء ورد ، ويرمَى[5472] الخبز[5473] من الوعاء ويردّ[5474] إليه الأقسما وينزل[5475] حتى يطلع فيستعمل ، ومن يكون في موضع ليس فيه خبز يعمل بقسماطًا[5476] مدقوقًا[5477] / أو يطبخ[5478] حريرة بدقيق مثلّث[5479] 106v
رقيق[5480] .

(402

صفة[5481] خميرة أقسما

يؤخذ النعنع وأطراف الطيب ، تقطف[5482] النعنع وتدقّ أطراف الطيب ناعمًا وتجعلها[5483] في ماء الخلاف وماء الورد الشامي[5484] من العشاء إلى بكرة ، وتلقي[5485] عليه الخلّ ويحطّ[5486] في القرعة. وتكون القرعة منكّسة ، ويركب عليه[5487] الأنبيق ، وتحطّ[5488] القابلة[5489] . فإذا قطر يشال في قنينة[5490] ، فإذا أردت تعمل الأقسما تذوب السكّر وتعمل عليه قليل سذاب ونعناع[5491] ، ويمعك فيه وتعمل عليه قليل من الخميرة فيطيب ويشرب من ساعته.

(403

صفة[5492] أقسما

ينقّى الشعير[5493] وينقَع بالماء يومًا[5494] وليلة[5495] ، ويجعل في وعاء ويغطّى بورق سلق ويثقل بحجر ويتفقد يومًا[5496] بعد يوم ، ويرشّ عليه يسير[5497] ماء حتى ينبت[5498] . ثم يُشال ويجفّف في الظلّ. فإذا جفّ يُسحَق منه أربع أواق سحقًا ناعمًا ويرشّ عليه ماء حتى يصير كالمرهم ، ويجعل عليه أوقيتين دقيق علامة ، ويُغلَى له الماء غليانًا جيدًا قدر رطلين يحل به ذلك / العجين ويحرّك ويغطّى إلى أن يبرد. ثم[5499] 107r
تلقي[5500] عليه كوزين[5501] ماء. يترك[5502] حتى يروّق فيؤخذ رائقه ، ويحلّ فيه[5503] لكلّ رطل سكّر رطلين ماء. ويدعك في السكر حزمة نعناع ويرمَى فيه

عود[5504] سذاب صحيح[5505] وفلفل وأطراف طيب ثلاث[5506] دراهم مسحوقة. ويجعل في وعاء ضاري ليلة[5507] ويصفّى[5508].

باب[5509] عمل الأقسما والفقّاع وماء الشعير[5509]

(404

صفة خميرة الأقسما

يؤخذ زنجبيل أوقية وسنبل وتنبل[5510] وكبّاش قرنفل من كلّ واحد ثلاث دراهم[5511] وثلاثة[5512] دراهم سذاب وجزئين[5513] نعناع وجزئين[5514] خلّ خمر وثلاث أواق سكّر[5515]، وتدقّ هذه العقاقير جميعًا[5516] وتعمل هي والنعناع والسذاب في الخلّ. ويستقطر[5517] من القرعة والأنبيق. ومتى أردت[5518] عمل الأقسما تذوّب السكّر وتعمل عليه ويصير أقسما.

(405

صفة عمل أقسما

لكلّ رطل سكّر كوز ماء كبير وأربع ليمونات وسذاب ونعناع وأطراف طيب. تذوّب الجميع وتعصر الليمون فوقه ويوعى في وعاء ضاري، ويبيت ليلة ويصبح، تستعمله.

(406

صفة عمل فقّاع

/ لكل عشر كيزان أوقية[5519] حبّ رمّان وعشر[5520] أواق سكّر. وينقع 107v
في[5521] أربعة أرطال ماء وأربع أوقية[5522] ماء ورد ممسك. وتسدّ[5523] الكيزان. ويرقّ الجميع في راووق[5524] بعد مرس[5525] الجميع، ويطيّب ويوعى في الكيزان.

(407

صفة تضرية[5526] الأوعية

يؤخذ خمير[5527] عجين[5528] يذوّب بالماء والسذاب والنعناع والليمون[5529].

ويعمل فيه قطع. ويوعى في الوعاء الجديد ويشدّ[5530] فمه[5531] ويحطّ[5532] في موضع حامي ثلاثة أيّام[5533].

باب[5534]

تنقص كيزان الفقّاع في زبديّة. ويضاف إليه مثله أقسما. وقيل: أطراف الطِّيب وسذاب طري. يمرَس فيه ويروّق في راووق بعد مرس الجميع. ويحط فيه ماء ورد ممسّك ويوعى[5535].

(408

صفة شش يمني[5536]

يؤخذ قدحين أرزّ ونصف قدح دقيق حوّاري[5537]. يطبخا بالماء حتى يتهرّأ[5538] الأرزّ ويصفّى من غربال[5539]. ويضاف[5540] إليه من السكّر وعسل النحل[5541] ما يحلّى[5542] به طعمه. ويلقى فيه قطعة خميرة عجين. ويفرغ فيه خمس كيزان فقّاع
108r خاصّ[5543] ومسك وماء ورد. ويجعل في جرّة جديدة أو ضارية من أثره /. ويسدّ بورق نارنج ويدفن في تبن نصف يوم.

(409

صفة فقّاع

يؤخذ رغيف حارّ. ينقع في أوقيتين ونصف ماء. ويطرح عليه نصف رطل سكّر بالمصري[5544] وعشرة دراهم ملح اندراني[5545] مسحوق ورطل ونصف ماء رمّان مرّ[5546] أو[5547] حامض وسفرجل. يمرَس الجميع بالماء[5548] ويصفّى[5549] بالمصفاة[5550] ويخلط بالمياه والسكّر ويطرح عليه سنبل ومصطكاء وجوز[5551] طيب وقليل زعفران[5552] ويوعى.

(410

صفة فقّاع خاصّ

يؤخذ[5553] ثلاث أواق سكّر ومثله[5554] حبّ رمّان ومثله[5555] أطراف طيب

ومثله[5556] فلفل وعصفور زنجبيل[5557] وأوقيتين ماء ورد وسفرجلة. تحلّ حبّ الرمّان في رطل ماء ويمرس به حتى تخرج[5558] خاصّيته ويصفّى من غربال[5559] ومعه[5560] جميع أطراف الطيب مسحوقين منخولين. ثم يجعل معهم مقدار عشرة فصوص كعك. ويصحن الجميع في صلاية ويجعلهم في صرّة[5560]. ثم يذيب[5561] السكّر في رطل ماء. ويدقّ الفلفل[5562] وينخل ويجعل في خرقة مربوطة[5563]. ثم يخلط السكّر وحبّ الرمّان وتجعل تلك[5564] الخرقة[5565] فيه حتى يخرج خاصّيته[5566]. ثم تلقي عليه نصف ما عندك / من الماء ورد والمسك المذوّب وتوعيه في الكيزان الضارية. ثم تختم 108v
كلّ كوز بما بقي عندك من المسك[5567] والماء ورد[5568]. وتجعل[5569] فيه عود سذاب. ولا تملأ[5570] الكيزان. بل[5571] تترك فيها مكانًا خاليًا. وينزل سريعًا. وتستعمل[5572] فهو غاية[5572].

(411

صفة ماء الشعير لشهر[5573] رمضان

يؤخذ شعير مغربل. يبلّ[5574] ليلة[5575] في الماء[5575] ويصفّى بالغد. ويجعل في قفّة[5576] ويثقّل حتى ينبت. ثم ينشف في الشمس ويطحن ناعمًا. ثم يؤخذ من[5577] دقيقه[5578] نصف قدح[5579] وربع قدح دقيق قمح يُجعلا في ماجور. ثم يُغلَى ماءً حارًّا[5580] في قدر[5581] كبير. ويسكب عليه منه قليل ويحرّك بمغرفة. ثم تقلب فيه[5582] بقية[5583] الماء الحارّ[5584] ويحرّك[5585]. ثم[5586] تغمر لتحمض بقية[5587] يومه وليلته. فإذا أصبح كمل الماجور ماءً باردًا[5588] ويخلّى يومين آخر. ثم يجعل فيه في اليوم الثالث أوراق الترنج[5589] والنارنج[5590] والسذاب والنعناع. ويقطّع عشر ليمونات نصفين فيجعلوا في الماجور. وتجعل فيه من الملح ما يطيبه. فإذا كان بالعشاء يؤخذ منه قدر / الشرب[5591]. يصفّى ويعصر فيه ليمون أخضر. ويعمل فيه 109r
السكّر والمسك وماء الورد ويشرب.

(412

صفة[5592] ماء شعير آخر

يؤخذ[5593] قدح شعير منقّى[5594] من طينه، تغمره[5595] بالماء ليلة[5596]

ويصفى[5597] عنه الماء وتضعه[5598] في قفّة وتثقّله[5599] يومًا[5600] وليلة فإنّه يبقّل[5601] . ولا تدعه يبقّل[5602] كثيرًا. ثم تنشره في الشمس حتى يجفّ. وتطحنه وترفعه[5603] . وتأخذ[5604] مقدار جرّة ماء وتغليه حتى ينشف[5605] . وتأخذ الشعير المطحون[5606] . تعجنه بماء بارد وتدعكه دعكًا[5607] قويًّا[5608] وتلقيه في الماء وهو يغلي وتحرّكه وتتركه يومًا[5609] وليلة . فإنّه يروّق ماءً صافيًا وينزل[5610] الثفل[5611] إلى أسفل. فتأخذ الماء الرائق تدخل[5612] عليه حبّ رمّان إن شئت أو ليمون. وتحلّيه بالسكّر على قدر ما تريد طعمه. وتأخذ له أفاوه[5613] الفقّاع وهو : الهال والفلفل والتنبل[5614] والسنبل[5615] تدعكه[5616] فيه[5617] وتوعيه في أوعية الفخّار. ويطيّب رؤوسهم بما بديت[5618] .

(413

صفة[5619] فقّاع

تبلّ الخبز من بكرة إلى العشاء ويمرس ويروّق ويصفّى ما[5620] روّق[5621] ويلقَى
109v على كلّ رطل ماء أوقية / حبّ رمّان وماء[5622] ليمون[5623] قليل[5624] ونصف أوقية سكّر[5625] وأطراف طيب وفلفل وماء ورد[5626] وسذاب. وعبّيه[5627] في الكيزان ويرصّ[5628] ويشال.

(414

صفة[5629] فقّاع[5630]

ينقع رغيف خبز في ماء من بكرة إلى الظهر[5631] . ويصفّى[5632] ويجعل فيه سكّر وسذاب. ويطيّب بيسير من المسك. ويجعل في الكيزان. ويسدّ رؤوسهم ويتركهم في قصرية على رؤوسهم ويرشّ بالماء ويشرب على[5633] الغداء[5634] .

(415

صفة[5635] فقّاع طيّب لذيذ خاصّ

يؤخذ كوز[5636] ماء حلو[5637] . يرمَى فيه أوقيتين حبّ رمّان مدقوق ناعم.

ويجعل في طاسة ويلقَى عليه[5638] نصف رطل سكّر ووزن[5639] درهم خميرة الفقّاعي . ويعصر عليه ليمونة ويبيّت ليلة في موضع ضاري[5640] .

(416

صفة[5641] عمل أقسما

يؤخذ زهر[5642] قرنفل وسنبل وزنجبيل ويسير فلفل وزرّ ورد . ويدقّ[5643] الجميع مع السكّر والليمون ويوعى[5644] .

(417

صفة[5645] أخرى

يؤخذ لكلّ رطل سكّر[5646] خمسة أرطال ماء . يذوّب ذلك ويلقَى عليه درهم أطراف طيب مصحون . ويعصر عليه ليمونة واحدة وقليل نعناع وسذاب / ويوعى في 110r وعاء ضاري[5647] .

(418

صفة الوعاء الضاري

يؤخذ وعاء فخّار جديد[5648] ويؤخذ خميرة عجين[5649] . يطبخ على النار حريرة[5650] ويخلط معها قليل نعناع وسذاب وليمون . ويذوّب بالماء ويسيرًا[5651] من[5652] الخلّ . ويوضع في الوعاء المذكور يومين ثلاثة .

(419

صفة[5653] فقّاع

يؤخذ[5649] أوقيتين حبّ رمّان . ينقع في أربعة أرطال ماء بحري[5654] ويسير نعناع . ويروّق ويحلّ فيه رطل سكّر وربع أوقية ماء ورد ممسّك . ويوضع في الكيزان الضارية ويوضع فيه يسير صندل مقاصيري .

(420

صفة[5655] أقسما مليحة[5656]

فلفل أربعة وعشرين[5657] درهم[5658] وزنجبيل مثله وزرّ ورد منقّى من أقماعه. وسنبل وتنبل وهال وقرنفل وبسباسة، من كلّ واحد أربعة دراهم. وورق نعناع عشرين درهم[5659]، خلّ خمر مائة وعشرين درهم[5659]. تدقّ الحوائج دقًّا[5660] ناعمًا. وينقع[5660] مع النعناع في الخلّ يومين، ويقطر بنار ليّنة[5661] هادئة[5662] ويرفع.
110v فإذا أردت أقسما تحلّ السكّر بماء، واعصر عليه الليمون واجعل فيه يسير سذاب / وامرسه فيه. ثم ألق عليه من هذا المتقطر[5663] يسيرًا جدًّا[5664]، يصير[5665] أقسما لوقته[5666]. يهضم الطعام.

(421

صفة فقّاع شعيري[5667]

يؤخذ[5668] شعير فينقع. ثم[5669] يطحن رقيقًا[5670]، وينخل منخل شعر. ثم يؤخذ سذاب ويصير في مرجل[5671] نظيف[5672] ويصبّ عليه ماء. ثم تغطيه[5673] حتى يصفرّ السذاب، ويأخذ الدقيق يجعله في اناء. ثم تصبَ عليه الماء المغلي بالسذاب، وشخص آخر يحرّك ولا يفتر. ثم يغطّى حتى يبرد ويسكّر[5674]. ثم يصفيه من غربال[5675]، وتصرّ[5676] فيه دارصيني وسنبل وقرنفل مدقوق مسحوق، ويحط[5677] في جرّة أو كوز، وتسدّ رأسه وترمله.

(422

صفة فقّاع[5678] بقول

قمح مقدار قدحين، يدقّ[5679] في حجر ويهرس إلى أن يصير ناعمًا ويجعل في إناء ويلقَى عليه مثل كيلة[5680] دقيق حوّاري، ويلقَى عليها[5681] من الماء البارد ما يذوبها[5682] مثل الحريرة، ويترك ساعة جيدة. ثم تغلي ماءً غليانًا جيدًا إلى أن يفور. ثم تصبّ منه على الخميرة التي خلطت مقدار ثلاث[5683] كيزان صغار[5684] ويخمّر
111r من ساعة / ويحبسه[5685] وينزل[5686] نحو ساعتين. ثم يُكشَف ويبرّد ويلقَى عليه من

الماء البارد مقدار الماء الحارّ الأوّل وهو ثلاث[5687] كيزان زير[5688] ، ويحرّك[5689] إلى أن يختلط ، وينزل[5690] إلى أن يروّق ويصفو ويرسب تفله[5691] . ثم يقطف . وتجعل الماء الصافي في إناء آخر . ثم يدقّ بمقدار[5692] نصف أوقية فلفل ودرهم هال ودرهم ورق[5693] تنبل ودرهم بسباسة ونصف درهم كبّاش قرنفل ، وينزل[5694] في[5695] الأناء بقشر ليمون[5696] . وتذوّب فيه[5697] حبّة مسك ، وتخلط فيه وتأخذ[5698] الكيزان ، تجعل في كلّ كوز عود سذاب وتملأ من الماء المصفّى وتكبّ[5699] على رؤوسها . وترش[5700] بالماء[5701] وتبيّت ليلة وتشرب في غد[5702] . وإن أردته بسكّر يحلّ فيه[5703] سكّرًا[5704] بقدر[5705] الحاجة .

(423

صفة[5706] خميرة أقسما

زنجبيل أوقية ، سنبل ثلاث[5707] دراهم[5708] ، تنبل مثله ، كباش قرنفل مثله ، جوزة[5709] طيب مثله[5709] ، بسباسة مثله ، كبابة درهمين ، عود مثله ، هال ثلاثة[5710] دراهم ، زعفران نصف درهم وزر ورد ثلاثة[5711] دراهم ، قاقلّة مثله ، سذاب جزئين[5712] ، نعناع مثله ، خلّ خمر ثلاث أواق . تدقّ العقاقير[5713] وتعمل هي والنعناع / والسذاب في الخلّ ، ويستقطر[5714] من الأنبيق . فمتى أردت عمل أقسما 111v
تذوب السكّر وتعمل عليه من هذا يصير أقسما .

(424

صفة[5715] أقسما

يؤخذ لكلّ رطلين[5716] سكّر[5717] أربعة أواق عسل نحل ، وجزء[5718] سذاب ، ونعنع وأطراف طيب ، وحبّة مسك ، وخمس[5717] ليمونات أو[5719] ستة[5720] خضر ، وأوقية ماء ورد وقليل من خميرة الأقسما ، ويجعل[5721] في وعاء ضاري ، ويصفّى ويشرب .

(425

صفة سكّر وليمون للمسافرين[5722]

يؤخذ سكّر ، يصحن جريشًا[5723] ، ويبسط على رخامة أو غيرها ، ويقطر عليه ماء الليمون حتى لا يرجع يشرب شيء ، وينشره[5724] حتى يجفّ. ويخلطه[5725] في بعضه بعض ، ويبسطه[5726] ويعصر عليه أيضًا ليمون ، ويجفف ويعمل كذلك ثلاث[5727] مرّات[5728] . ثم يعمل في قالب مثل الأبلوجة. وإذا لم يوجد قالب يعمله في شيء ويبرده[5729] ، ويعلق للهواء فإذا أراد استعماله يسكب[5730] ماء ويذوّب[5731] على قدر ما يريد ، لكلّ رطل ماء أوقيتين[5732] من المعمول . وإذا عمل لأجل الطعام كثّر[5733] ليمونه[5734] .

(426

صفة شش

يؤخذ دقيق ، يطبخ عصيدة شديدة[5735] ، وتنقص فيها له[5736] . يسكب
ماء[5736] فقّاع جرجي ، يُحلّى بعسل أو سكّر ، ويجعل فيها قشور نارنج طري ونعناع
112r وسذاب وأطراف طيب وخميرة الفقّاع / الخاصّ ، ويدقّ ويجعل في بيت دافي إلى أن
يصلح ويشرب .

(427

صفة[5737] آخر .

يغلى الماء ويخلط بقليل دقيق وأبزار ، ويبرد ويشرب بفقاع وسكر . وكذلك ماء العنب ، يعصر ويؤخذ ماؤه ويعمل به كمثله بلا غليان ، ويستعمل وكذلك السوبية .

(428

صفة[5738] آخر

يطحن الأرزّ ويطبخ عصيدة بالماء حتى ينضج نضجًا جيدًا ، ويخلط في طاسة ويسقَى ماءً باردًا قليلاً قليلاً ، ويضرب باليد صفة السدر . ولا يزال كذلك حتى يعطيك قوّة حتى عليه الماء ، حتى يبقَى سمحة جيدة . فإذا راق تأخذ الرائق ، يُلقَى على سكّر لكلّ رطل رطلين من هذا الماء أو ثلاث أواق عسل نحل مصري وسذاب ، ويحطّ في

وعاء زجاج في الشتاء. ويدفن في الرمل[5739] أو التبن. ثم يصبح. يصفّى ويُشرَب. وفي الصيف يعمَل في تلجية[5740] فخّار ولا يدفن بل يستعمل.

(429

صفة[5741] عمل سوبية من الأرزّ نافعة[5742] من النخمة والامتلاء وتطيّب[5743] النفس

يؤخذ أرزّ. يصلق ناعمًا[5744] ويمرس[5745] من غربال. ثم تؤخذ العجوة تنقع في أربعة أمثالها ماء[5746]. تبيّب وتُغلَى وتصفّى. ويذوّب فيها[5747] الأرزّ الذي صفيته، ويؤخذ قوامها[5748]. ثم تلقي[5749] عليه أطراف طيب كامل وقشور/ نارنج. 112v ويلقَى[5750] الزنجبيل والسذاب اليابس والنعناع. ويخمّر في وعاء ضاري، ويشرب فهي[5751] نافعة طيّبة.

(430

صفة[5752] سوبية[5753] تشرب في الشتاء والصيف[5754] وتبرد وتسمن

خذ من الخبز الحوّاري النقي[5755] ثلاثة أرغفة تكسّر[5756] ويصبّ عليهم غمرهم مرّتين ماء وينزل[5757] في جرّة نظيفة[5758] أو[5759] قِدْر[5760] جديدة أو دنّ، ويُمرَس[5761] ويصفّى. فإذا ابتلّ يردّ إلى القِدْر[5762]. ثم يجعَل[5763] فيه قلوب اترجّ قبضة[5764] صغيرة[5765] وسذاب وكرفس ونعناع وطرخون. ثم يترك فيه من بكرة إلى وسط[5766] النهار، ويصفّى منه ويشرَب. فإن جعل فيه ثلج[5767] كان أجود[5768] وأقوى[5769] في تدريبه[5770]، وإن أقام[5771] إلى الغداء حمض وصار في طبع المزر[5772].

(431

صفة[5773] سوبية أخرى

لكلّ رطل ونصف دقيق أربعة أرطال قطارة عال. ثم تضرب الدقيق بملء مزاج[5774] الحشو وتطبخه[5775] على النار[5776] وتحرّكه دائمًا بدكشاب خشب إلى أن

ينضج طبخه[5777] . ثم تصفيه بمنخل وقوامه[5778] بالماء. ثم تلقي عليه أطراف الطيب المطحونة المعجونة[5779] ، وتضربها فيه مع قليل نعناع أخضر ، وتعمل عليه قليل خميرة
113r منه بائتة[5780] محصّلة[5781] عندك. وتوعيه في أوعية ضارية وتخلّيه[5782] / في الصيف نهارًا[5783] . تطلع تعمله بكرة واشربه[5784] العصر. وأما الشتوي[5785] فيعمل من العشاء ويشرب[5796] بكرة.

(432

صفة[5787] سوبية يمنية[5788]

يؤخذ دقيق وسكّر أبيض[5788] . يعقد[5789] جلاب رقيق[5790] أرق[5791] ما يكون ؛ يؤخذ أبيض[5789] مثلث يطبخ عصيدة بلا ملح قوية ويبرد ويجعل في طشت ، ويضرب باليد ، ويقلب عليها مغرفة جلاب ولا يقلب[5792] دفعة واحدة بل مغرفة بعد مغرفة وكلما زاد ضربها زادت[5793] رغواتها[5794] إلى أن تأخذ قوام الحريرة الشديدة وتقلب عليها فقّاع جرجي[5795] منفوض[5796] . وفي مصر يقبلون عليها أقسما ، فإذا صارت مرقة ، تجعل في إناء ضاري مثل أن يكون أثره دبس أو[5797] عسل نحل[5798] ، ويجعلون فيها[5799] سذاب كثير[5800] يربط[5801] جرزًا[5802] وكذلك النعناع وأطراف الطيب[5803] ويجعل في مكان دافئ[5804] ويغطّى بغطاء كبير. فإنّها تبقَى جميعها رغوة. فإذا شربت تنقص[5805] ما فيها فقاع وهي[5806] من أجود المشروبات. ويعرف المدبر[5807] لها مزاجها[5808] بالذوق في الحلاوة والحرارة فإذا طلعت تبخّر لها إناء رشاح بعنبر[5809] أو حقّ[5810] يمني[5811] ويجعل[5812] فيه[5813] ويستعمل.

(433

صفة أخرى الصفة التي ذكرناها[5814]

ويزاد في ذلك أرزّ قد سلق[5813] ويرمَى[5815] فيه فإنّه يسير[5816] نوع آخر
113v ومنهم[5817] من يطبخها بدقيق الأرزّ والدقيق المثلّث / الجيد ، وكلّما ضربت زادت رغواتها.

(434

صفة أخرى

يؤخذ من[5818] الدقيق من[5819] العلامة[5820] العال قدح ويعصد[5821] عصيدة بلا ملح ، وينزل[5822] ويبرد في قصرية[5823] ، ويسخن ماء ، ويضرب به هذه العصيدة في جفنة حتى يرجع في قوام السويق. ثم تأخذ من أطراف الطيب كفايتك[5824] ، وهو[5825] السنبل وتنبل وحطب قرنفل[5826] وهال وجوزة طيب[5827] وبسباسة وفلفل وزنجبيل وزرّ ورد ، يُسحَق ويُرمَى في هذا المعمول. ويكون لكلّ قدح[5828] دقيق أوقيتين[5829] أطراف الطيب. وتسحق مع هذه[5830] الحوائج بأوقيتين نعناع وباقة[5831] سذاب ، نصفها[5832] مضروب[5833] مع الحوائج المذكورة ونصفها[5834] الآخر يُرمَى مع السوبية[5835] صحيح ، ويضاف إليه رطلين ونصف عسل نحل[5836] أو قطارة طيّبة[5837] وتعمل في[5838] وعاء نظيف وتذوّب فيه نصف درهم زعفران ، وتعمل الجميع في جرّة ضارية[5839] غير رشاحة ، وتبيب[5840] وتستعمل ، فافهم[5841] ذلك واعتمده[5841].

الباب الثالث عشر

في نقوع المشمش

(435

صفة نقوع المشمش اللوزي

يؤخذ مشمش لوزي ، يغسل وتقلب عليه ماء[5842] اللينوفر[5843] وماء لسان وقليل ماء ورد[5842] ، وتعصر عليه قليل / ماء رمان حامض طري ، ويرمَى فيه نعناع. ويحلَّى 114r بسكّر ويخلَّى[5844] حتى ينتقع[5845] المشمش فانه نهاية في[5846] حسنة[5847].

(436

صفة[5848] نوع آخر منه[5849]

يؤخذ ماء ورد[5850] ، يحلّ فيه سكّر وقليل ماء[5851] ، وينقع المشمش[5852] فيه

بحيث لا يتهرّأ. ثم يؤخذ المشمش، يجفّف دفعة أخرى في وعاء نظيف، فإنّ التغذية[5853] أطيب ما يكون وأحسنه.

(437

صفة[5854] عمل مشمش آخر محشو[5855]

يغسل المشمش[5852] ويرفع في خرقة قطن ويبيت من العشاء إلى بكرة وتصبح تخرج نواه ويُشال الجلاّب على النار، وتبلّ[5856] وزن[5857] نصف درهم زعفران في ماء ورد نصيبيني[5858] ونصف حبّة مسك. ثم يغلَى الجلاب ويكون على كلّ رطل جلاب في الغليان أوقية من ماء الورد غير ماء ورد الزعفران. ويسمط لكلّ رطل زعفران أوقية لوز يصبغ من[5859] الزعفران[5860] الأوّل ويرفع ناحية[5861]. ثم تقطف ريم الجلاب، فإذا أخذ حدّه في الغليان، يلقَى عليه الزعفران[5862] المذوّب ويُغلَى عليه حتى يتدقق بين[5746] الأصابع[5863] على كلّ رطل من الجلاب أوقية خلّ خمر مستقطر من القرعة[5864] والأنبيق، ويُغلَى عليه ويحرّك إلى أن ينعقدَ فينزل[5865] من
114v على النار ويرش[5866] عليه عشرة دراهم أطراف طيب /، وتحرّكه[5867] على الأرض حتى لا يعلق على قدر ما يبرد. ثم يؤخذ برنية صيني أو[5868] قيشاني فتغسل[5868] نظيفًا[5869] وتنشف ويرشّ فيها[5870] المسك والماء[5871] الورد، وتبخّر بعود وعنبر وتشدّ[5872] رأسها حتى[5873] يأخذ[5874] البخور فيها وتعمل المعمول في برنية وتختم رأسها[5875] بقليل سكّر بياض[5876] وترشّ عليه مسك وماء ورد، وتغطّى بخرقة كتّان نظيفة[5877] وفوقها[5878] رقّ[5879] وتربط بخيط وتشال لوقت الحاجة وتعبّى في[5880] السكردان[5881]، ويكون طبخه في قِدْر[5882] برام[5883].

(438

نقوع[5884] مشمش

يؤخذ المشمش اللوزي الخراساني اليابس[5885]، يغسل وينشر على ظهر منخل في الظلّ. ثم يؤخذ من ماء لسان[5886] ثور[5887] شامي لكلّ رطل مشمش رطل[5888] من ماء اللسان[5888] وأوقيتين[5889] ماء ورد ممسّك وثلاث أواق سكّر عال وأربع

أواق[5890] خلّ خمر[5891] مستقطر ، ويؤخذ لهذا الماء كلّ رطل[5892] ثلاث[5893] أواق حبّ رمّان[5894] ، ويصنع الجميع في قِدْر[5895] برام نظيف[5896] مع باقة[5897] نعناع[5898] مربوطة. ثم يغلَى عليه ثلاث غليان ، وينزل ويبرد ويصفّى من المنخل[5899] . ويؤخذ زبدية[5900] صيني أو[5901] قشاني[5902] ، تغسل[5903] وتبخّر بعود وعنبر ، ويعبّى[5904] المشمش اللوزي الأوّل المنشور فيها ويقلب عليه هذا / 115r الشراب المذكور وتختم بقليل مسك وماء ورد وتغطّى بخرقة كتّان وفوقها رقّ يربط إلى وقت الحاجة وتقدّم[5905] وحدها أو في سكردان[5906] .

(439

نقوع[5907] آخر[5908]

يؤخذ مشمش ، يغسل بماء ورد[5909] إلى أن يزول رمله ووسخه وينشر في الشمس إلى أن يجفّ ويؤخذ له ما يكفيه من الخلّ وتعمل فيه[5910] السكّر إذا[5911] حلّيته[5912] ويحطّ عليه[5913] نصف درهم زعفران[5914] وأطراف طيب[5915] ومسك وما ورد ما يكفيه ، وتدير يدك[5916] في هذا المزاج ، وتخلّيه من بكرة إلى[5917] الظهر ، والمشمش في الشمس. ثم تأخذ برنية صيني أو قيشاني ، تغسلها وتنشفها[5918] وتبخّرها بعود وعنبر ، وتسدّ رأسها حتى يأخذ البخور حدّه. ثم تأخذ المشمش ، تضعه[5919] في البرنية وتقلب عليه[5920] المزاج وتختمه[5921] بمسك وماء ورد ، ويخلّى[5922] ساعة ويسقَى[5923] السكارج من الماء الحلو الصافي المروّق إن كان في رمضان ، فتجعله[5924] من بكرة إلى الليل[5925] ويؤكل ، وإن كان في الإفطار فمن العشاء إلى بكرة.

(440

نقوع[5926] آخر[5927]

يؤخذ المشمش اللوزي ، يغسل بالماء الحلو حتى[5928] يُنقّى[5929] رمله[5930] . وينشر على ظهر طبق أو منخل في الظلّ[5931] . ثم يؤخذ[5932] ماء ورد ، ثم[5933] مسك[5934] ويجعل فيه المشمش في وعاء مبخّر بعود وعنبر. ثم يسقَى من الخل المستقطر

115v من القرعة والأنبيق غمرة[5935] . وإن لم يكن فخميرة[5936] أقساما . ويعمل / عليه من السكّر ما يحلّيه . ويختم رأس الوعاء بسكّر[5937] وماء ورد . وتغطّيه بخرقة كتّان ومن فوقها رق وتربطها ويرفع لوقت الحاجة[5938] .

الباب[5939] الرابع عشر

في صنعة[5940] عمل أدوية[5941] القرف[5823]

(441

صفة[5942] دواء قَرَف

يؤخذ[5943] زبيب وحبّ رمّان وتمر هندي . ينزع[5944] من حبّه ويدقّ[5945] الجميع في جرن[5946] ومعه نعناع وفلفل وقرفة . ويجعل معه خلّ خمر وزعفران[5947] . ويحرّك بعِرْق[5948] حماحم ريحان[5949] . ويطيَّب بعود وعنبر ومسك وماء ورد . ينزل عليه بعد الغليان ويشال في برنية ويستعمل وقت الحاجة[5950] .

(442

صلص[5951]

يخرّط مقدونس[5952] ونعنع ويسير سذاب . ثم يضاف إليه قلب جوز وبندق ولوز وفستق وفلفل ودارصيني ومصطكاء وطحينة وزيت وماء ليمون وزعتر[5953] وكزبرة وكراويا محمّصين وثوم وخلّ . ويخمّر فإنّه غاية .

(443

صفة[5954] آخر أبيض

قلب جوز وثوم[5955] ودارصيني وخردل أبيض وطحينة وماء ليمون .

(444

صفة[5956] دواء قرف[5957]

يؤخذ[5958] زبيب أحمر وسكّر بياض وخلّ خمر[5959] وليمون وقليل فلفل

وحماحم[5960] ريحان. فتنزع حبّ الزبيب. ويدقّ ناعمًا[5961] ويعمل في طاجن على النار، وتضيف إليه السكّر مدقوقًا[5962] ناعمًا مع قليل الفلفل ويحرّك بحماحم[5963] ريحان إلى حين[5964] يتهيّأ[5966].

(445

صفة[5966] دواء قرف

/ يؤخذ زبيب وحبّ رمّان، يدقّ ويعمل على خلّ الخمر. ويصفى ويشال على 116r
النار في قدر برام، ويطبخ بقليل سكّر ويحرّك بباقة نعناع ومرسين وحماحم[5967] ريحان ويطبخ إلى أن ينعقد، ويعمل عليه لأطراف طيب وفلفل[5968] وزرّ[5969] ورد وزنجبيل. يدقّ الجميع ويعمل عليه[5970] عند[5971] نزوله ويحرّك. ويشال ويعمل عليه المسك وماء الورد ويحرّك[5972].

(446

صفة[5973] دواء قرف بديع في الجودة والحسن

يؤخذ[5974] حبّ رمّان جوري أوقيتان، يدقّ في هاون حجر ومعه[5975] أوراق[5976] نعناع مغسول[5977] دقًّا جيدًا حتى يختلط[5978]، ويسقَى أوقيتان ماء ورد بلدي، ويعصر[5979] ليمونتين خضر، ويضاف إلى الجميع نصف أوقية سكّر. ويرفع على نار ليّنة ويحرّك حتى يختلط ويدرّ عليه عود[5980] قاقلّي مسحوق شيئًا[5981] يسيرًا[5982]، ويحرّك بعيدان خلاف أو عيدان نعناع حتى ينحلّ[5983] أجزاؤه، ويجعل عليه قليل ماء ورد ممسّك ويرفع.

(447

صفة أخرى

ماء ليمون أوقية وسكّر أوقيتان، يرفع الجميع على نار ليّنة ويحرّك بحماحم[5984] ريحان
طري[5985] إلى أن ينعقد، يدرّ عليه ربع درهم أطراف / طيب[5986] ويرفع. 116v

(448

صفة[5987] دواء قرف

يؤخذ ترنجّ[5988] ، يقشّر ويخرج حمضه[5989] شعرًا[5990] صحاحًا ويدرّ عليه السكّر ويعصر عليه نارنج وماء لسان ثور[5991] وماء نور[5992] وثلج[5993] وماء ورد وماء خلاف فهو[5994] غاية. فإن[5995] جعلت على هذه الصفة سذاب وقليل من أطراف طيب[5995] ، ويغلَى عليه[5996] فإنّه[5997] مليح وعمل[5998] الكبّاد[5999] كذلك[6000] كالأترنج[6001] ، ويجيء[6002] مليح[6003] .

(449

صفة[6004] اللعوق

ينفع الغثيان والقَيء : يؤخذ تراب حائط مطبّخ مدخّن[6105] ، يقلب عليه ماء ، ثم يزيله[6006] وتقلب[6007] عليه ثانيًا ، وترمي فيه قشر الفستق الخارج الأخضر[6008] ويخلَّى يومًا ويحرّك. ثم[6009] يخلّى[6010] حتى يركد[6011] ، ويؤخذ الماء الرائق الذي على التراب. ثم يقلب عليه[6012] ماء ليمون أخضر وماء ورد بلدي[6013] وماء[6014] حصرم وماء رمّان حامض طري وقطر[6015] سمّاق وماء زرجون الدوالي. يدقّ ويؤخذ ماؤه ويجعل[6016] في دست ويوضع فيه قطعة سكّر بحيث تحلّيه[6017] وترضي حمضه ، ويعقد على نار هادئة حتى يصير في قوام اللعوقات[6018] ويحرّك بباقتين[6019] ثلاثة[6020] نعناع كلّما ذبلت باقة[6021] تحرّك بباقة أخرى[6022] ويستعمل[6023] .

(450

حبّ[6024] رمّان

ينفع الغثّيان لأصحاب[6025] الأمزجة الحارّة. ينقع الحبّ رمّان بماء اللينوفر[6026]
117r وماء اللسان[6027] وماء الورد. ويجعل فيه نعناع وسذاب ، ويعصر عليه ليمون / أخضر ويحلّى بسكّر ويشرب ، فإنّه أطيب من الفقّاع. إلاّ[6028] ان[6029] الماء النوفر يرخي المعدة ويضرّ بالجماع ، فلا يوافق أصحاب الأمزجة الحارّة ، والله[6030] أعلم[6031] .

(451

صفة[6032] سكّر وليمون

يؤخذ سكّر أبيض وماء نوفر وماء لسان وأطراف طيب ، ويعرك[6033] فيه سذاب ونعنع ، ويرشّ عليه ماء ورد ويبخّر[6034] له[6035] قرابة[6036] بعنبر ويجعل[6037] فيها فإنّه أطيب من الفقّاع وأنفع[6037].

(452

صفة[6038] حب رمّان

ينفع الغثيان عند شرب الدواء ويصلح الفم. يؤخذ حبّ رمّان ، يدقّ دقًّا في الهاون ويجعل فيه السكّر الأبيض وورق النعناع فإذا أخذ حدّه من الدقّ رشّ عليه ماء ورد ممسّك ويبخّر بعنبر مرّتين[6039] ثلاثة ويستعمل.

(453

النارنج

ويؤخذ[6040] النارنج ، يخرج شعيرة[6041] ويطبخ مثل شراب الحمّاض فإنّه ينفع السوداء ويقمع الصفراء ، بالغ في الحسن.

(454

صفة[6042] دواء قرف

يؤخذ الزبيب الصعيدي[6043] ، يغسل بالماء وتشيله فتلفّه[6044] في مئزر ليلة. ثم يخرج جميع حبّه. ثم يجعل في قِدْر[6045] برام على النار ، وتضع فيها شيء من عسل نحل وتأخذ قوامه. ثم ترمي الزبيب فيه وتطبخه حتى يأخذ قوام الجلاب. ثم[6046] تأخذ يسير زعفران وتقلّبه بماء الورد الممسّك ، وينزل عليه الخلّ ويدقّ نعنع طري / . تستخرج 117v
ماءه وتسكبه عليه وقليل ماء نوفر وقليل ماء ورد ويقلب الجميع على الزبيب والعسل ويَقِد عليه النار برفق[6046] حتى يأخذ قوام[6047] . ثم تنزله عن النار وتضع فيه تنبل[6048] وسنبل[6049] وحطب قرنفل وبسباسة وجوز[6050] وزنجبيل وفلفل ودارصيني وزرّ ورد

ومصطكاء ؛ يسحق الجميع ويخلط [6051] به[6052] وتبخّر البرنية بعود وعنبر وتسدّ فمها ويحطّ [6053] فيها[6053] .

(455

صفة[6054] آخر

يؤخذ الزبيب السلطي الطيّب العال الغليظ منه ، ينقّى من عيدانه ويجمع ويغسل بالماء وينشر في الشمس . ثم تنزع حبّه ويدقّ في جرن الفقّاعي بخلّ الخمر والنعناع وأطراف الطيب إلى أن يبقَى على صفة المرهم . ثم يضاف إليه من السكّر ما يحلّيه ، ويعطيه من السكّر والماء ورد كفايته ويبخّر برنية بالعود والعنبر ويختم بالمسك والسكّر ويرفع لوقت الحاجة .

(456

صفة[6055] دواء قرف

يؤخذ كمّون كرماني وكراويا أندلسية من كلّ واحد خمسة[6056] دراهم وأشنان[6057] عصافيري وقرص يماني وقرص[6058] قرون[6059] من كلّ واحد درهم[6060] ، نجم[6061] عراقي وحبّ آس وعفص وجلنار[6062] شامي من كلّ واحد درهم[6063] وزنجبيل[6064] درهم وعود قاقلّي ثمن[6065] درهم[6066] وكبابة نصف
118r درهم وسكّ[6067] مسك مثلها وبسباسة / وزن درهم وبزر[6068] رجلة درهمين وثمرة[6069] فواد ، يدقّوا[6070] الجميع ويخلطوا[6071] . ويؤخذ حصرم وإن لم[6072] تكن[6073] أوانه[6074] ، يؤخذ ليمون أخضر ، يدقّ الحصرم ويؤخذ ماؤه ، ويجعل في البرمة ، ويغلَى . ويؤخذ ربع رطل[6075] سكّر بياض ونصف أوقية تمر هندي[6076] ويجعل[6077] في خلّ الخمر حتى ينحلّ فإذا انحلّ يمرس باليد ، ويؤخذ السكّر والتمر هندي ، يجعلا[6078] في البرمة مع[6079] الحصرم المذكور ، وتَقِد تحته بنار ليّنة إلى أن يغلَى ، تجعل فيه الحوائج المذكورة وتصبر حتى تدخل بعضه في بعض . تنزله عن النار وتأخذ طباشير تشترّ[6080] من كلّ واحد درهم وزعفران شعر ونصف درهم . تسحق الجميع ويلقَى في[6081] البرمة على البارد وتجعل معهم بزر ريحان وزن[6082] ثلاثة دراهم بغير دقّ[6083] إلى وقت الحاجة[6084] .

(457

صفة[6085] دواء قرف

يؤخذ ماء ليمون وماء رمّان حامض طري وماء ورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي منقوع ممروس مصفّى بخلّ خمر وحبّ رمّان أيضًا مدقوق ، يستخرج[6086] ويجعل فيه سكّر ، ويجعل على النار ويحرك بباقتين نعنع ، ويعمل فيه قطع سفرجل وأطراف طيب ويؤخذ ليمون أخضر مشقق[6087] أربع فلق ، ويحشَى فلفل وأطراف طيب ويرمَى في الشراب ، ويعقد إلى أن / يأخذ قوام اللعوق[6088] ؛ يستعمله[6089] القرفان فإنّه من 118v
أجود أدوية القرف. والنعنع كلّما ذبلت باقته تستعمل أخرى طرية.

(458

صفة[6090] آخر[6091]

يؤخذ الترنج[6092] ، يقشّر ويخرج حمضه[6093] شعيرًا[6094] صحاحًا[6095] ويدرّ عليه السكّر ويُعصر عليه النارنج[6096] وماء لينوفر[6097] وثلج[6098] وماء ورد وماء خلاف[6099] .

(459

صفة[6100] آخر[6101]

يؤخذ الزبيب ينقع في[6102] الخلّ الحاذق ليلة ، ويصبح[6103] يصفّى ويدقّ ناعمًا[6104] ، ويؤخذ العسل مع الخلّ المصفّى. يغلَى غليانًا[6105] جيّدًا[6106] ، ويعقد[6107] ويضاف إليه[6108] الأفاوه[6109] وهو سنبل وتنبل وقرنفل وجوزة[6110] طيب وفلفل[6110] وقرفة أجزاء متساوية[6111] ويحطّ[6112] مع الزبيب[6113] عند نزوله عن النار ويعمل عليه شيء يسير من سذاب.

(460

صفة[6114] دواء قرف خاص[6115] من[6116] أجود ما يكون

يؤخذ أوقية حبّ رمّان طيّب ، يدق في صَلاية حجر بأربع[6117] أواق نعنع ، دقًّا

جيّدًا حتى يخلط[6118] ويسقو أوقية ماء ورد بلدي ويعصر[6119] ليمونة خضراء ويضاف إلى الجميع[6120] أوقية سكر وترفع على نار هادئة ويحرّك حتى يختلط ، ويدرّ عليه يسير من العود القاقلّي[6121] مسحوق مقدار ربع درهم ومثل[6122] عنبر وحبّة مسك ، ويحرّك بعيدان خلاف أو عيدان نعنع حتى تتخذ أجزاؤه ويستعمل[6123] .

(461

119r صفة[6124] دواء / قرف

وينفع[6125] الصداع[6126] والحُمّى . يؤخذ تمر هندي ثلاث أواق ، ماء ورد بلدي أربع أواق ؛ ينقع فيه[6127] العشاء[6128] إلى بكرة[6129] ، ويمرت[6130] ويصفّى من منخل ويعلق في[6131] قِدْر فخّار على النار ، وتعمل[6132] فيه التمر هندي المصفّى والعُود والعنبر والصندل المقاصيري وثلاثة[6133] أواق عقد[6134] وسكنجبيل[6135] ، ويغلَى عليه حتى يعقد[6136] ويكون معه[6137] قليل سكّر ، فإذا انعقد تعمل فيه[6138] قليل الماء ورد ويوضع[6130] في برنية مدهونة ويغطّى ، ويشال[6139] ويكون تحريكه على النار بعود مرسين أو حماحم[6140] ريحان .

(462

صفة[6141] آخر[6142]

يؤخذ حماحم[6143] ريحان أحمر ، يُنقَع في ماء ليمون أخضر من العشاء إلى بكرة ، ويمرت[6144] ويصفّى ويعلق على النار في قدر فخّار ، وتعمل فيه السكّر على قدر الحاجة . وتعمل فيه العود والعنبر[6145] والصندل المقاصيري وقليل زعفران يقتل بماء الورد الدمشقي ، ويعمل عليه ويطبخ حتى ينعقد على النار[6146] ، ويوضع[6147] في برنية وتسدّ[6148] وتشال[6149] إلى وقت الحاجة .

(463

صفة[6150] آخر[6151]

يؤخذ الزبيب الأسود ، ينقّى من عيدانه ومن حبّه بعد غسله[6152] ، وينقع ليلة[6153] في الخلّ ويعصر منه[6154] ويدقّ في الهاون[6155] أو الجرن[6156] ،

119v ويدقّ[6157] فيه[6158] النعناع ناعمًا[6159] ، ويعمل الخلّ على النار / فيه السكّر على قدر الحاجة. وبعد أن تطيب تعمل فيه أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ ورد وجوزة الطيب والزعفران وماء الورد الشامي[6160] والصندل المقاصيري ، ويقتل اليسير[6161] من الزبدة بخلّ الخمر ، ويعمل عليه بعد نزوله من على النار وتحرّك وينزل ويبخّر الوعاء بعود وعنبر ويشال.

(464

صفة[6162] آخر[6163]

يؤخذ الزبيب الأسود ، ينقّى الجافي منه ويغسل وينشف على ظهر منخل ، ويؤخذ دقّه[6164] ويغسل ويدقّ في جرن بنعناع وخلّ. فإذا نعِمَ يصفّى بخلّ مرّات[6165] حتى لا يبقى من الزبيب شيء[6166] فيه[6167] . ويؤخذ قلوب نعنع أخضر وينقّى ورقه من عيدانه ، ويجعل في[6168] قطرميز[6169] ساق[6170] زبيب وساق[6171] نعناع أخضر شيئًا جيدًا إلى أن يمتلأ الوعاء[6172] ناقصًا قليلاً ، ويقلّب عليه[6173] الخلّ المصفّى فيه الزبيب. فإن كان حامضًا تحلّيه[6174] عليه[6175] بعسل أو دبس على قدر مزاج الإنسان ، ويجعل فيه شيء[6176] من أطراف الطيب والزنجبيل ، ويرفع ويستعمل بعد[6176] ستّة أيّام أو سبعة. ومن أراد أن يعمل فيه ورق ورد نصيبيني[6177] إن كان زمانه[6178] كان حسنًا.

(465

صفة[6179] آخر[6180]

السياقة[6181] سياقته[6182] ويقلب عليه خلّ ساذج[6183] يُحلّى[6184] بأيّ نوع أردت[6185] ، وهذا النوع لا يكون فيه[6186] زبيب مدقوق.

(466

آخر[6187]

120r يؤخذ زبيب جوزاني[6188] تجعل في القطرميز والنعناع كما ذكرنا / أوّلاً ، ويجعل عليه خل خمر محلّى ، وأطراف طيب وقلب فستق فإنّه يجيء مليحًا حرّيفًا.

(467

آخر[6189]

يؤخذ رطل عسل نحل ورطل خلّ خمر عتيق ورطل زبيب جوزاني[6190] عال، يقلع عجمه ويدقّ دقًّا جيّدًا ويعلق العسل على النار في دست نحاس أحمر ويغلَى غليانًا جيدًا، ويضاف[6191] الزبيب[6192] للعسل[6193]، ويسقى بالخلّ وهو[6194] يغلي، إلى أن يفرغ الخلّ[6194] وينزل[6195] عن[6196] النار. ثم يؤخذ أوقية قرنفل وأوقية زنجبيل ونصف أوقية فلفل ونصف درهم عود وباقتين[6197] نعناع وباقة سذاب، يفرموا[6198] وتدقّ[6199] الحوائج يجعلوا عليه ويطيّب بماء الورد ويشال والله[6200] أعلم[6201].

الباب الخامس عشر

في عمل الخردل اللطيف والحارّ والحرّيف[6202]

(468

يؤخذ الخردل فينقّى[6203] ممّا فيه من دقّ وسوس[6204] وعيدان وغير ذلك. ثم يُلقَى[6205] في الهاون[6206]، ويدقّ دقًّا ناعمًا. فإن لم تقدر[6207] على[6208] دقّه، فألق معه قطعة قطن فإنّه يندقّ[6209] سريعًا. فإذا اندقّ فألق[6210] عليه من الجوز مثله ودقّه أيضًا[6211]، وصبّ[6212] عليه من الخلّ ما تريد وصَفّيه[6213] بمنخل[6214]، فإنّه يخرج لك أبيض من الزبد[6215] رغوة لا غير ذلك. فألق فيه الملح وقرّبه[6216]

120v واعمل من الباقي شيئًا[6217] بزبيب[6218] مدقوق. وإن شئت / تحلّ سكّر[6219] وإن أحببت تدقّه[6220]. ثم تجعله في إجّانة صغيرة وتصبّ عليه من الماء ما يعجنه. ثم تستقبل به الريح وتضربه باليد، ولا[6221] تزال[6222] تضربه حتى يبيض. فإذا ابيضّ فاعمد[6223] إلى الجوز مع شيء من الملح، فاعجنه بخلّ طيّب وصبّه فيه وتقطّع[6224] ما تعلق[6225] من الزبد[6226] والرغوة إلى إناء آخر. واعمل من الباقي شيء بزبيب وسكّر وغير ذلك. وإن أحببت أن تعجنه بعد دقّه قرصًا وتلصقه في طيفور[6227]، وتدرّ عليه رمادًا[6228] وتغسله بالماء مرّات[6229] حتى ينظّف. فإنّه يخرج منه ماء

وسخ[6230] متغيّر اللون مر[6231]. ثم افعل بالوجه الآخر مثل ذلك. ثم ألقِ عليه الجوز المدقوق واضربه[6232] ضربًا[6233] منكرًا[6234]. ثم التقط ما يعلوه من الرغوة[6235] والزبد[6236]، فإنّهما[6237] يخرجان[6238] بالضرب[6239] وكثرة[6240] الجوز. واعمل من الباقي شيء بزبيب[6241] وسكّر[6242] أو ماء الرمان أو غير ذلك[6243] على ما تحبّ[6244][6245]

(469

آخر[6246]

تنخل[6247] من الخردل المدقوق نصف رطل، تضعه[6248] في[6249] قصعة[6250]، وترشّ عليه قليل ماء، ويعجن حتى[6251] يرخى[6252] دهنه وتخرج مرارته ويوضع[6253] في زبدية، ويجعل[6254] عليه نصف رطل خلّ ونصف[6255] رطل عسل نحل ودرهم ونصف زنجبيل ودرهمين ونصف ملح. ثم يصفّى ويوضع[6256] في سكرّجة[6257].

(470

صفة صباغ[6258] يؤكل به السمك الطري

يؤخذ ماء البصل والكرّاث[6259] والكزبرة[6260] الرطبة[6261]. ومن خلّ الخمر والماء العذب والملح بقدر الحاجة /، ومن الزبيب[6262]. فيجمع ذلك في قِدْر، وتجعل 121r
في تنّور مع السمك إلى أن ينضج[6263] وينشف[6264] من[6265] حرارة[6266] النار[6267] أكثر ما في القدر، ولا يبقى في القِدْر إلاّ قدر رطلين أو أقلّ. ثم يؤخذ كراويا وانجدان[6268] وزعتر[6269] وفلفل ودارصيني وسذاب مقطّع وكزبرة رطبة. تجمع هذه الأبازير اليابسة وتنعّمها، ودقّها[6270] دقًّا. وتعجنها بثلاث[6271] وعشرين جوزة مع زيت[6272] وملح[6273] بقدر الحاجة. وأسنان[6274] ثوم[6275] مهرشة[6276] عجنًا بالغًا. ثم تبسطها في[6277] قدح[6278] وتبخره[6279] بجمرة[6280] قد رشّ[6281] عليها زيتًا. ثم تكبّ[6282] القدح عليها دفعات عدّة[6283] حتى تشبعه بخورًا[6284]. وليكن في الوقت الذي يفرغ[6285] فيه[6286] من عمل السمك. ثم

تأخذ هذه الأبازير المبخّرة[6287] فتعملها في قنينة[6288] وتضيف إليها خلاًّ حاذقًا، وقدح مطبوخ ويضرب ضربًا بليغًا[6289] . ثم تشوي[6290] السمك في التنور. ثم تخرج ويعمل في صحن. ثم تصبّ[6291] . وتكون قد عملت في القنينة[6292] ورق سذاب ونعناع وزعتر[6293] ، وإن شئت تنعّمه[6294] فيه.

(471

صفة[6295] آخر[6296] تنقع فيه السمك الطري والمقلو

يعجن الخردل[6297] المسحوق بماء بارد، ويجعل[6298] في صحن ويبسط فيه، ويغسل بالملح والرماد والماء الحارّ. ثم يصفّى[6299] من ذلك الصحن بعد إحكام غسله.
121v ثم يؤخذ مقل[6300] وزن الخردل / وجوز مدقوق، فيجعل مع الخردل ويضرب في الحجر ويجعل منه[6301] خردلاً على جري[6302] العادة، ويجعل فيه[6303] قدر سكرجة خلّ خمر ويجعل معه كراويا وفلفل وزنجبيل ودارصيني وسذاب مقطّع وأسنان[6304] ثوم[6305] وانجدان، الجميع مسحوق، وكزبرة يابسة مسحوقة[6306] أو رطبة[6307] مقطّعة. وترصّ[6308] السمك الطري المقلو في الجامات وتصبّ عليه هذا الصباغ مع شيء من الزيت وتنثر[6309] عليه[6310] ورق السذاب المقطّع وتدعه حتى يأخذ الطعم. ثم يقدّم ويؤكل بالفجل المقشّر[6311] فهو[6312] لذيذ[6313] .

(472

صفة[6314] آخر[6315] يؤكل به السمك المقلو المالح وينقع[6316] فيه فيطيّب جدًّا

يؤخذ كفّ زبيب منزوع[6317] العجم، ينقع في خلّ خمر ساعة. ثم يلقى في الحجر وتنعّم سحقه. ثم يجعل معه أسنان[6318] ثوم[6319] مسحوق وتضيف إليه سكرّجة خردل معمول بالجوز والخردل. ثم يضاف إليه شيء من انجدان[6320] والكزبرة اليابسة والدارصيني والأنيسون[6321] من كلّ واحد نصف درهم أو أكثر، على قدر السمك في الجامات. ثم تضرب هذه الأبازير[6322] مع الأمياه[6323] المصبوغة وشيء من الزيت في قنينة[6324] ضربًا بالغًا ويضاف إليها رؤوس النعناع والكرفس والكزبرة[6325] الرطبة[6326] . فإذا انحكم صببته[6327] على[6328] السمك وتركته[6329] ساعة ويقدّم[6330] .

(473

صفة[6331] آخر[6332] للفراريج

يؤخذ من / الفلفل والكزبرة ودارصيني وقرنفل والكراويا والزعتر[6333] من كلّ 122r
واحد أوقية ، يدقّ الجميع وينخل[6334] ويؤخذ خردل وجوز مدقوق[6335] وشيء من ملح فيذاب بماء الزبيب والحبّ رمّان ويخلط مع[6336] ذلك من الأبازير المدقوقة بقدر الحاجة ، ويجعل[6337] منه على الفراريج[6338] المقطّعة[6339] مع فرشة لحم[6340] صدور[6341] ، وعليها تلك[6342] الأعضاء[6343] . ويصبّ عليها الصباغ ، وينزل[6344] حتى يأخذ طعمه ويقطّع عليه خيار[6345] غضّ[6346] قد قشّر[6347] ، وشيء من أوراق طرخون[6348] مقطّع ، وبيض مصلوق ،[6349] قد شقق لطافًا ، ويبسط[6350] تحته ريحان يعني[6351] تحت الصحن.

(474

صفة[6352] آخر[6353]

يتأدّم[6354] به على المائدة مع سائر الطعام ، يهضم[6355] ويصرف الرياح ويقطّع البلغم. يؤخذ من الجوز المقشّر أوقيتان[6356] ، يسحق في الحجر ويربب[6357] برغوة[6358] الخردل المستخرج المطيّب[6359] بالخلّ والعسل بلباب[6360] الخبز ، ويجعل فيه يسير من الملح ويجمع[6361] في زبدية ، ويقطّع على وجهه ورق السذاب ، ويقطر[6362] عليه زيت[6363] ويجعل[6364] عليه يسير من الملح ويقرب[6365] .

(475

صفة[6366] آخر

يؤخذ الخردل المعمول فيذاب[6367] بعصارة زبيب مدقوق مصفّى[6368] وسنّ ثوم[6369] مدقوق. ثم يجعل فيه زعتر[6370] وخولنجان ومحروث[6371] وكمّون وكزبرة يابسة وشيء من أنيسون[6372] . ثم يخلط[6373] ويصبّ على سمك مالح. ثم يقطّع على[6374] ذلك[6375] السذاب الطري والكرفس حتى يأخذ طعمه.

(476

صفة[6376] آخر[6377] للسمك

122v / يؤخذ[6378] خلّ خمر وكرفس وسذاب وزعتر[6379] ونعنع[6380] وفلفل وكمّون وكراويا ودارصيني وملح.

(477

صفة[6381] صباغ[6382]

يكسر ضرر[6383] السمك إذا أكل معه. سنبل وقرنفل وقرفة وجوز بوا[6384] ومصطكاء من كلّ واحد وزن[6385] درهم، يسحق[6386] الجميع ويذاب بخلّ ومرّي[6387] عتيق[6388] متساويين[6389] ويؤكل به[6390] السمك[6391] الطري[6392].

(478

صفة[6393] آخر[6394]

يهضم السمك ويزيد في الباه ويحرّك الجماع. يؤخذ زنجبيل ودارصيني درهمين[6395] ونانخواه[6396] ومحروث[6397] من كلّ واحد درهم وملح السقنقور[6398] درهمان[6399]؛ يسحق[6400] الجميع ويذاب بماء المرّي[6401] وماء البصل ويصطنع[6402] به[6403].

(479

صفة[6404] آخر[6405]

يمنع من استحالة السمك. زعتر[6406] يابس وكزبرة يابسة وزعفران[6407] وكراويا من كلّ واحد درهم؛ يسحق الجميع[6408] وينخل ويذاب بخلّ الأسمر[6409] عال[6410] ويصطنع[6411] به[6412].

(480

صفة[6413] آخر[6414]

يفتق الشهوة. يؤخذ[6415] خردل[6416]، سنبل وقرنفل وزنجبيل ودارصيني وفلفل وكراويا وكزبرة[6417] وكمّون؛ يدقّ وينخل ويذاب بعسل وخلّ[6418] ومرّي[6419] ويصنع به.

(481

صفة[6420] خردل آخر

ينفع الرطوبات والرياح الباردة وأوجاع المفاصل والحشاء[6421] الحامض. يؤخذ خردل شامي جيد رطل، يدقّ وينخل[6422] ورطل[6423] زبيب أسود ينزع ويدق[6424]. ثم يصبّ عليه ربع قسط خلّ حاذق جيّد، ثم يمرس[6425] الزبيب مرسًا[6426] جيّدًا / ويصفيه ويعزله[6424]. ثم يصبّ عليه[6427] الخردل 123r وسكرجة[6428] عسل نحل[6429] ودرهمين[6430] زعتر[6431]، ويلقَى فيه. وإن أحببت[6432] أن تطيّب رائحته فاجعل[6433] فيه نصف درهم سنبل.

(482

صفة[6434] آخر[6435]

يؤخذ خردل وشيء من فلفل، يدقّ[6436] وينخل[6437] جيدًا[6438] ويلقَى عليهما ماء، يعجنا به[6439] ويتركا حتى يختمرا[6440]. ثم[6441] يصيرا في هاون ويسحقا ساعة طويلة مع قليل ملح ولوز مسحوق. فإذا أحببت[6442] دقّه[6443] كلّه أو استعمله[6444].

(483

صفة[6445] للحضر والسفر

تأخذ من الخردل ما أردت[6446] وتلقي عليه[6447] من[6448] الماء ما[6449] يغمره[6450] ودعه ليلة. ثم نحّي[6451] ماءه واغسله ثلاث مرّات. ثم دقّ نصفه

واستخرج رغوته بمنخل حتى لا يبقى فيه شيء من الرغوة وألق[6452] عليه قليل ملح وجفف[6453] النصف الآخر فإذا[6454] جفّ[6455] دقّه[6456] حتى ينشف ولا يبقى فيه نداوة. ثم ألقه في الرغوة التي استخرجتها[6457] واعجنه بها حتى يبقى كبّة. ثم جففه فإذا جفّ فارفعه فإذا أردت أن[6458] تأكل منه شيئًا[6459] ألق عليه الخلّ والسكّر والخردل[6460] المدقوق[6461] فإنّه أشدّ[6462] لبياضه[6463] وأطيب لعذوبته[6464].

(484

صفة[6465] آخر[6466]

يؤخذ الخردل، يدقّ ناعمًا وينخل بمنخل[6467] حوّاري. ثم يعجن في جفنة[6468] ويكون عجينه[6469] يابسًا[6470] ويليّن[6471] بعد ذلك قليلاً قليلاً[6472]. ثم ترشّ عليه ماء حارًّا[6473]. ثم تدلك بالراحة[6474] دلكًا شديدًا حتى ترفع له رغوة مثل الصابون[6475]، اطرح فيه قليل الملح الاندراني / وقليل خلّ. ثم يحمل عليه ماء باردًا 123v
ويكون اليد في جوف الجفنة من داخلها قليلاً قليلاً والماء يصبّ عليه وليكن[6476] باردًا جدًا. ثم يخرج ويتركه ساعة فإنّه يوغي[6477] ويرتفع له نفّاخات ترشّ عليه[6478] الماء قليلاً قليلاً حتى يسكن. ثم يؤخذ له فوق الماء بالراحة ويجعل في إناء حتى يخرج مثل البرد[6479] فإن أردت تجعل فيه سكرًا أو طيبًا وعسلاً فافعل[6480].

الباب / السادس عشر CB 64v

في الصلوصات

(485

صفة صلص

تفرم البقدونس فرمًا يسيرًا، وتفرم عليه يسير من (...)[6481] وسذاب، ويدقّ في الجرن إلى أن يصير كالمرهم. ثم يعصر ماؤه. ثم تحمّص له الكزبرة والكراويا، وتحمّص له قلب البندق، ويدقّ ويستعمل له أطراف الطيب مع القرفة والزنجبيل وزرّ الورد. ثم تخلط الطحينة بالزيت الطيّب ويضاف إلى هذا الصلص قليل من ماء الليمون وخلّ

الخمر وتقتل الطحينة بالزيت وبعده قلب البندق وبعده الكزبرة والكراويا ، وبعد ذلك تدقّ السمّاق وينخل ويضاف إليه الحوائج البقل الذي دقّقته والسذاب والنعنع . وإن كان ناقص حموضة زاده خلّ وحاجة وزيت على قدر[6482] ما يشال على اللقمة ويشال في وعاء مدهون ، وتحترز على غطائه بخرقة من فوقه بعد ختمه بالزيت الطيّب .

486)

صلص بماء حصرم

يؤخذ ماء حصرم ويدقّ قلب البندق دقًّا ناعمًا وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل شعير وسذاب ، ويسقَى بماء الحصرم قليلاً قليلاً / ويدق حتى يبقى قوام الصلص . CB65r

487)

آخر

يؤخذ ماء حصرم أخضر ، يجعل فيه يسير ملح ، وتدقّ قلب جوز ناعمًا وتجعل فيه أبزارًا حارّة وثوم .

488)

آخر

يؤخذ بقدونس وسذاب والطرخون والكرفس (...)[6483] ويدقّ ناعمًا في جرن مثل المرهم . ثم أنه يعصر من مائه عصرًا جيّدًا . ثم يؤخذ ماؤه الذي يخرج منه ، يقلب عليه الخلط ، ثم يؤخذ الجوز ، يحمّص قلبه ويخرج من قشره ، ويدقّ دقًّا ناعمًا حتى يلعب في دهنه ويحمّص له شيء من كراويا ، وتدقّها ناعمًا ويرمى عليه أطراف الطيب المدقوق ، ويجبل بزيت وطحينة شيء يكفيه . فإن كان لتركي فاستعمل فيه الثوم ، وإن كان لبلدي فلا تستعمل ثومًا ، وإن اشتهيت أن تضاف عليه خلاً افعل ، وإلاّ يعمل في زبدية وزن درهمين ملح ويعصر على الليمون حتى لا يتمرّر . وإن كان أيّام الكبّاد فتعصر كبّادًا مع الليمون وتضيفه على ذلك المزاج ، وترمي البقدونس والحوائج عليه . وزده ملحًا يسيرًا وزيتًا . وإن كان أيام لوز فقشّره من القشرة البرّانية وارميه عليه ، وحرّكه تحريكًا جيّدًا وشيله في قطرميز أو برنية ، واختمه بالزيت الطيّب وغطّيه لوقت الحاجة .

(489

CB 65v / صلص محلّى

يؤخذ زبيب جوزاني ، يقلع من حبّه[6484] ويستخرج بالخلّ ويحمّص قلب اللوز والبندق والفستق ويدقّوا بعد التحميص في الهاون حتى يخرج دهنهم ويرمى على ذلك الخلّ المصفّى[6485] ، ثم[6486] يؤخذ[6487] أطراف الطيب كامل ، يصحن في جرن الفقاعي بالخلّ كما يصحن الفلفل ويرمَى عليه ويؤخذ شيء من خميرة العطّار ، تدقّ وتنخل وتدرّ عليه ، ويقتل[6488] شيء من زعفران بمسك وماء ورد ويعمل عليه ، ويحرّك تحريكًا جيّدًا . ثم يتبخّر لهذا الصلص[6489] برنية أو قطرميز بعود وعنبر ويغمّ رأسه ساعة . ثم تعمل الصلص[6490] في الوعاء ويختم ويشال لوقت الحاجة .

(490

صفة صلص آخر خاصّ

يؤخذ قلب اللوز المسموط ويخرج من قشره ويوضع على الحجر ويهرس بماء الليمون مراكبي إلى أن يبقى كالمرهم ، وينزل عليه الزنجبيل المطحون وجوزة[6491] الطيب أيضًا مطحونة ويخدم في الجرن خدمة جيدة حتى يبقَى مثل المرهم . فإن كان هذا الصلص للعوامّ يضاف / إليه من السكّر ما يحلّيه ، وإن كان للترك فيضاف إليه الثوم[6492] 124r
المزيّت[6493] بالزيت[6494] .

(491

صفة[6495] الصلص الكاملي

يؤخذ قلوب الأترنج ، يخلّى في ماء حلو ويؤخذ منها جزء ويدقّ في جرن الفقّاعي ويؤخذ وزنه[6496] بقدونس[6497] ومثله[6498] ريحان[6499] ترنجي ، يدقّوا مثل ذلك ويخلطوا ، ويدرّ عليهم ملح اندراني مسحوق ويعصر عليهم ليمون أخضر كفايتهم ويعبّى[6499] في قناني[6500] ويختم بالزيت الطيّب ، ويكون كلّ قنينة زجاج لمائدة[6501] واحدة . ويدرّ عليه يوم استعماله خولنجان وزنجبيل وقرنفل وفلفل ليطيّب طعمه . ومن الناس من يستعمله بلا أفاوه[6502] .

(492

صفة صلص مبرّد

لالتهاب المعدة ، مقوّي[6503] لها ، معين على الهضم ، مقوّي[6504] للأحشاء ، مقطّع للبلغم اللزج من المعدة ، مقطّع[6505] لحدّة الدم ووهجه ، مسكّن لغليانه ، مطفئ لغلظه[6506] ، قاطع لما يتولّد من السوداء[6507] ويطيّب النكهة ويحسن اللون . يؤخذ ريحان ترنجي نصف رطل وورق بقدونس منقّى من عيدانه رطل . يدقّ كلّ منهم بمفرده في جرن حجر بيد من خشب . ثم يوزن الجميع ، ويخلط ويُضاف إليهم ملح اندراني بقدر ما يظهر طعمه فيه . ثم يعصر عليه ماء ليمون أخضر خمسة أرطال . ثم يخلط الجميع خلطًا جيدًا ، ويوضع في إناء مدهون أملس ويستعمله[6508] مع الطعام ، ويضاف إليه[6509] أيضًا نصف رطل خميرة ورد ومثقال زعفران ، فهو نافع إن شاء الله تعالى[6510] .

(493

صفة[6511]

سمّاق وكزبرة يابسة وكراويا وبندق محمّص وفلفل وقرفة لفّ وزعتر وزيت طيب / 124v وطحينة وبقدونس وثوم[6512] وليمون وزرّ ورد ودار فلفل وزنجبيل ودارصيني ونعنع وقليل سذاب[6512] وأطراف طيب ؛ يدقّ الجميع ويجعلوا[6513] في الزيت والطحينة والليمون ويخمر ويؤكل .

(494

صفة[6514] صلص يؤكل به السمك المقلي المملوح[6515] وغير ذلك

يؤخذ من الزبيب الطيّب رطل واللوز المسموط[6516] رطل ، يدقّهما إلى أن ينعّما[6517] ، ثم يؤخذ من[6518] الخردل العكاوي ثلاث أواق وتمرس[6519] الخردل بنصف رطل خلّ خمر مرسًا جيدًا حتى يخرج خاصّيته في الخلّ ، ويرمى التفل . ثم يلقَى على الزبيب[6520] واللوز المدقوقين . ثم[6521] يؤخذ من الثوم الطيّب نصف أوقية ، يقشّر ويدقّ ويغلَى في زيت طيّب إلى أن يأخذ حدّه . ثم يلقَى عليه من البندق المحمّص ثلاث أواق وقلب الجوز كذلك بعد دقّ الجميع . ثم يضاف إلى الأوّل ، ويضاف إليهم

رطل خلّ خمر. ثم يُغلَى عليهم إلى أن يرجع لهم قوام ثخين فيؤخذ[6522] درهم زعفران وزنجبيل وقرفة وفلفل وخولنجان[6523] وسنبل طيب[6523] من كلّ[6524] درهم، تسحق هذه الحوائج ويضاف إلى الصلص مع قبضة نعنع[6525] وثلاث اواق عسل نحل[6526] ويرفع ويؤكل به السمك فهو غاية في الجودة.

(495

صفة[6527] آخر

حوائج البقل، يخرّط ناعمًا، ثم يؤخذ لوز مسموط، يدقّ مع الحوائج البقل
125r ناعمًا، ويدقّ الثوم[6528] الرأس معهم. ثم يلقَى عليهم فلفل وكراويا وزعتر وقرفة / وزعفران قدر الحاجة. ثم يلقى عليه من الخل الطيّب ما يغمره. ثم يوضع على النار إلى أن ينقص الخلّ، فتعصر عليه من الليمون قدر الكفاية، وتقطّع عليه من الليمون المالح، ويرفع ويؤكل به السمك.

(496

صفة خردل

يؤخذ قدح خردل ورطلين[6529] أو رطل قطارة[6530] ونصف رطل خلّ[6400] وثلاث أواق زبيب ومثلها عنّاب ومثلها لوز وأوقية أطراف طيب ونصف مثقال زعفران وربع وثمن كافور، يدقّ الخردل وينخل مرّتين ويعجن بالماء عجنًا يابسًا. ثم تبلّه[6531] في الماء ساعة وهو مثل العجين قرصة. ثم تغسله وتحلّه بيدك سبعة أقمام[6532]. ثم تجعل عليه الخلّ، وتذوّبه وتمرته جيدًا حتى يرجعَ كأنّه الطحينة. ثم تصفّيه من الغربال وترمي تفله. ثم تستخرج تفله بقليل خلّ وتصفيه عليه. فإذا صفيته[6533] جعلت عليه القطارة وحرّكته بيدك إلى أن يختلط. ثم ترمي عليه العنّاب وتحرّكه، وترمي الزبيب وتحرّكه، وتسمط اللوز وتقشّره وتشققه[6534] نصفين، وتخلط وتدقّ أطراف الطيب وتخلطه، وتضرب الجميع وتفرغه في قطرميز أو زبدية[6535]. ثم تقلي السمك[6536] المشقوق بعد أن تبلّه يومين[6537] وتقطّعه بعد تقشيره وتقليه إلى أن
125v ينضج. ثم تبرده وتجعل في الخردل الزعفران وتخلطه /. ثم تجعله على السمك فإنّه غاية.

(497

آخر

يؤخذ بقدونس، يخرّط ويدقّ ويعصر ماؤه ويفرم[6538] له شيء من سذاب ونعنع. ثم يخلط بالبقدونس وتحمّص الكزبرة والكراويا وقلب الجوز والبندق واللوز فيبسط[6539] ويصبغ بزعفران. ثم يقتل الطحينة بماء الليمون والخلّ وينزل عليها الزيت الطيّب وقليل من الخردل وشيء من الثوم المصلوق المقلي. وتخلط الحوائج بعد دقّهم مجرّشًا، واللوز منصّف على وجهه إذا عبّيته[6540]، وتجعل عليه السمّاق وأطراف الطيب والزيت الطيّب والنعنع وزرّ الورد، يخلط جيدًا ويعبّى في وعاء مدهون أو زجاج، ويختم بالزيت الطيّب، ويشال لوقت الحاجة. وإذا عُبِّيَ في الصحن جعل على وجهه قلب الفستق المكسّر وزرّ الورد واللوز المصبوغ ويزاد من الزيت الطيّب ويقدّم.

(498

صفة[6541] آخر

يؤخذ حماحم الريحان، تفرم وتدقّ ومعه[6542] السذاب أو النعناع بعد فرمه. وإن خرّط السذاب بلا فرم كان أحسن، وبندق محمّص؛ يدقّ مع قلب لوز مسموط وكزبرة
محمّصة وكراويا وفلفل وكمّون / وقرفة. يدقّ الجميع والزيت والطحينة والليمون 126r
الأخضر؛ يعصر على حصاة[6543] من ملح ويصفّى عليه ويجبل[6544] ويشال.

(499

صفة[6545] آخر

يؤخذ حوائج بقل وسذاب ونعنع يغسلوا ويفرموا ويدقّوا ناعمًا ويجعلوا في زبدية. ثم يؤخذ قلب بندق محمّص مهرّش وكزبرة وكراويا محمّصين[6546] مدقوقين[6547] وفلفل وزنجبيل وقرفة لفّ وزرّ ورد وأطراف طيب. تدقّ الجميع ناعمًا ويؤخذ السمّاق، يذبل[6548] ويدقّ ناعمًا وينخل ويشال في وعاء. ويعصر الليمون الأخضر على حصاة ملح ويصفّى من مصفاة على السمّاق المدقوق المصوّل، ويدار في الجرن ويعمل عليه الزيت الطيب كفايته، وترمي عليه بقية الحوائج وقليل كمّون، ويجعل[6549] ويشال في

وعاء مدهون. وإن شئت يجعل فيه ثوم مقشور مدقوق بزيت وملح وخلّ وزيت فإنّه طيّب[6550] يجيء[6551] ويقيم زمانًا.

الباب السابع عشر

فيما يعمل من الألبان من الكوامخ والجاجق والكبر والزعتر والبيراف وغير ذلك

(500

كامخ لذيذ

126v يؤخذ الخبز إذا برد فيكسّر كِسَرًا، ويجعل في جرّة جديدة مطبّق بورد التين / الأخضر حتى تمتلئ الجرّة، وتسدّ رأسها وتكبها على رأسها وتترك[6552] عشرين يومًا وأكثر حتى يعفن. ثم أخرج الخبز وهو عفن وافرده من الورق وجففه[6553] ويعجن له خبز فَطِير مثله ويكبر[6554] محلّه وتبسطه رقاقًا وتخمر حتى يخمر. ثم تجففه أيضًا فإذا جفّ الفطير كالعفَن[6555]. ثم دقّ العفين والفطير واعجنه بلبن حليب بارد، واجعله في وعاء ويكون قد جعلت في الوعاء قليل من الزيت الطيّب. ثم يترك[6556] في الشمس ثلاثة أيّام فإذا كان اليوم الرابع اعجنه باللبن الحليب حتى يقوم فيه العود فلا يقوم من شجر التين مقشّر. ثم دعه في الشمس ليلاً ونهارًا ويحرّك بكرة وعشيا إلى أن يستوي في الشمس وإذا عجنته في اليوم الرابع اعمل فيه الملح فإنّه غاية.

(501

صفة[6557] كامخ آخر

يؤخذ ربع قمح طيّب زريع[6558]. ثم تسلقه سلقًا خفيفًا. ثم تخرجه من الصليق فينشر[6559]. فإذا جفف أتركه في دست. ثم اقلبه جيدًا. ثم بعد ذلك اطحنه جريشًا. فإذا طحنته فاعزل منه الدقيق ناحية والدشيش ناحية، ويؤخذ الدقيق يعجن عجنًا شديدًا ويعمل كببًا[6560]، وتتركهم يجفّوا وتنقيهم وتجعلهم في حبل في الشمس / حتى 127r
يببسوا ويصير كالاكسير وتسميه العامة قمنة. ثم تأخذ الدشيش الذي عزلته فتجعل في

وعاء ضيق الفم واسع الجوف كالمطر ، ويجعل عليه غمره وفوقه يسير لبن حليب . ثم يرمَى فيه ثلاثة أعواد تين. ويترك بعد ما يغطّى رأسه برقّ عشرة أيّام . ثم تفتحه وتحطّ يدك فيه فإذا وجدته يابسًا فزده لبنًا أو[6561] فاتركه . ويؤخذ عنه ذلك كبّة من القمْنة تكسر فيه ويغطّى بالرقّ وينقب[6562] ويشال منه أعواد التين ويحطّ في ذلك النقب[6563] عودَ تينٍ جديد طويل يبلغ إلى أسفل الوعاء . ثم في[6564] كلّ[6565] يوم بعد يوم تحطّ يدك في الوعاء وتضربه . تفعل ذلك ثلاثة أيّام واخرجه واستعمله فإنّك تجده كالفقّاع طعمًا وكالزعفران لونًا . وعلامة بلوغه أن يصير رائحة عود التين كرائحة الجبن الشامي .

(502

صفة كامخ من غير لبن

يؤخذ كعك فينخل وكذلك الزبيب فينزع نواه ويؤخذ سنبل وقرنفل وكمّون من كلّ واحد نصف أوقية ودارصيني أوقية وأربع مثاقيل قرنفل وفلفل أوقية . يدقّ وينخل ويخلط[6566] الجميع بعسل وخلّ[6567] وشيء من مرّي .

(503

صفة كامخ الطرخون

يؤخذ الخبز ، يعفن بورق التين. فإذا عفن انشره إلى أن / ييبَس جيدًا . ثم خذ له 127v
لبن الحليب الغنمي ، ويكون عندك طرخون منقّى من عيدانه . اعجن العفين باللبن والطرخون ويكون ملحه ظاهرًا حتى لا يحمض ، وحطّه في الشمس في وعاء جديد مدهون ، ويكون فيه عود تين ، يحرّك فيه مدّة عشرة أيّام .

(504

وإذا أردت عمل كامخ النعناع ، أخذت من اللبن ثلاثة أرطال ، ويذاب فيه العفين والملح المدقوق والزعفران إلى حين يبقَى مثل الحريرة وأشدّ ، وذوقه إلى أن يعجبك طعمه ، ويكون ملحه ظاهر . ويؤخذ ورق النعناع الأخضر ، تدرّه فيه بعود تين ، ويكون عملك له في طباخ التين والعنب وهو في الشمس . وكلّما اشتدّ زده[6568] لبنًا . وإن كان

قليلاً عليك فأنت تعرف ذلك بمذاقه وحرّكه كلّ يوم بكرة ، ويكون على رأسه خرقة إلى أن يستوي ويحمرّ عند انتهائه ، وتضيف إليه ثلاثة أواق زيتاً طيّباً وتحرّكه وتنزله.

(505

صفة[6569] كامخ الورد

يؤخذ الورد النصيبيني ، تيبّسه وتدقّه ، ووقت تطرح العفين يكون معه الورد المدقوق فافهم ذلك.

(506

128r صفة أعمال الجاجق والكبر[6570] والبيراف وما أشبه / ذلك

إعلم أن اللبن غذاءٌ عظيمًا كثير المنافع والمضارّ إلاّ أن منافعه أكثر من مضارّه ، وقد يعمل منه ألوان من الأغذية تميل النفس[6571] إليها لطيبها ولذّتها. ومن الناس من لا يطيب له الأكل إلاّ أن يكون على مائدته جبن.

(507

صفة[6572] عمل البيراف

يؤخذ أواني فخّار واسعة على هيئة سعة المقالي الواسعة. ثم يحلب اللبن ويصفّى إلى المقالي وهو فاتر ساعة يحلب ، وهذا يكون نحو العشاء عند انصراف الغنم من الرعي. ثم يوضع المقلَى تحت السماء في الندى ويغطّى بقفص كبير. فإذا كان من الغد وجه الصبح قبل طلوع الشمس تأخذ ما طلع على وجهه بمحارة متطاولة وتجعل ما كشطته في إناء آخر نظيف فخّار جديد. ولا تزال تفعل ذلك حتى لا يبقَى على وجهه شيء. ثم تغطّيه وتدعه. فإن خفت أن تنزل الشمس يجرّ إلى موضع بارد. ثم يرفع في النهار ما قد طلع أيضًا على وجهه ويقرب[6573]. وكثير من الناس يختار أن يأكل البيراف وحده وهو أطيب ما أكل. وقوم يحبّون أن يأكلوه بالعسل وآخرون[6574] يسحقون السكّر الطبرزد ويخلطونه معه ويأكلونه. قال أحمد السفاسي[6575] : وأمّا أنا فلقد[6576]

128v اخترت[6577] أكله بالجلاّب وهو عندي أطيب /. ووصفت ذلك لجماعة من أصدقائي

فاستطابوه وليس الجلاّب يكسبه طيبة فقط بل يكسبه منفعة ويزيل ضرره. ومن خاف أن يأكل البيراف وحده لئلا يستحيل في معدته فليأخذ بعد أكله شربة سكنجبين سفرجلي أو يمصّ سفرجلة أو كمثرا[6578] بتين. ورأيت من يأكل البيراف بالزلابية المشبّكة[6579] وأكلته فوجدته طيّبًا.

(508

صفة عمل القنبريس الذي يعمل بدمشق

هذا يعمل من اللبن فيجيء حامضًا؛ يذخر عندهم ويصلح في الرقاق لأيّام الشتاء[6580]، يصلح منه التبريد والسحاتير[6581] وهو حامض دسم طيّب. وصفته أن يؤخذ اللبن المخيض فيعقد[6582] دون عقد الأقط. ثم يبرد ويجعل في رقاق أو في جرار[583] بيض ويستعمل السنة كلّها.

(509

صفة[6584] عمل الأخلاط

وهذا يعمله أهل الجبل[6585] وهو يصلح للمربوطين وأصحاب البلغم وهو من الأغذية التي تطعم الخبز وهو مقدّم في البوارد إلاّ أنّه يولد السوداء. وعمله أن يؤخذ من قلوب الخردل الغضّ شيء صالح فيقطّع صغارًا وينشر عليه قليل ملح جريش ويدلك باليد حتى يخرج مائته. ثم يصبّ عليه الماء. ثم يغسل بماء بارد ويصفّى عنه الماء ويترك / 129r
على شيء حتى يجفّ. ثم يلقى في شيراز[6586]، ويخلطا به ناعمًا. ويكون الشيراز حامضًا ويصبّ عليه ربب[6587] الماء ويترك[6588]. وربّما قطع ورق الخردل صغارًا ويطرح فيه في اللبن غير مفروك فيكون أيضًا[6589] طيّب.

(510

صفة[6590] أخلاط آخر

يؤخذ من ورق الكرفس وورق النعناع فيقطّع صغارًا ويفرك باليد. ثم يلقَى في الشيراز ويذاب في[6591] وزن درهمين خردل ويطيّب.

(511

صفة آخر

يؤخذ قلوب الطرخون وقلوب[6592] النعناع وقلوب الأترنج فيقطّع صِغارًا ويترك في الشيراز ويجعل في برنيّة، ويصبّ عليه زيت وقليل ملح مسحوق، ويترك ثلاثة أيّام ويقرّب وعليه زيت فإنّه طيّب.

(512

صفة[6593] عمل اللبأ

اللبأ غذاء رطب[6594] يستحسنه كلّ الناس يغدو غذاءً صالحًا نافعًا لأصحاب الصفراء والاحتراقات ويليّن الطبيعة، وكثير من الناس يأكلونه بالتمر ومن الناس من يأكله وحده. صفة عمله: يؤخذ من اللبن الحليب جزئين ومن لبأ الغنم إذا هي[6595] وضعت بعد ثلاثة أيّام جزء، ويخلط[6596] الكلّ ويجعل في قدر برام أو فخّار ويجعل على نار هادئة أو رماد حارّ ليلة فإذا كان من الغد تجده قد حمي واحمرّ وجهه، فخذه وقرّبه. وكلّما نقص اللبأ وزاد في اللبن كان أطيب وأعذب. ورأيت من يجعل اللبأ الربع واللبن
129v النصف / والربع فيجيء طيّبًا. وإذا كثر اللبأ يذهب اللبن ويصلب حتى يصير مثل الحجر لا طيبة له ولا لذّة.

(513

آخر منه

يؤخذ لبن حليب ويخلط[6597] معه لكلّ رطل بياض أربع بيضات ويضرب به جيدًا في قدر فخّار، ويوقد تحته برفق حتى ينعقد. وليكن فيه مح بيضة واحدة فإنّه يجيء عجيبًا.

(514

آخر

تأخذ قِدْر حجر نظيفة وتضعها على النار، وتصبّ فيها من اللبن الحليب ما شئت. وتأخذ قدر ربع ذلك اللبأ لبن حليب فتضعه إلى جانبك. وتوقد تحت القدر بنار ليّنة،

فإذا رغت القدر باللبأ وارتفع له زبد ، فخذ بيدك قليلاً قليلاً من ذلك اللبن الرائب فارششه عليه . ثم دعه . فإذا رغى أيضًا وأزبد يرشّ . ولا تزال[6598] تفعل ذلك وترقّق وَقِيدك[6599] حتى يدخل ذلك اللبن الرائب كلّه في لبن الحليب . فإذا أدخلته في جميعه نزعت ما تحت القدر من جمر وأقررتها حتى يبرد . ثم أخرجه وهو مسعب[6600] فكله بعسل أو سكّر أو تمر .

(515

صفة[6601] عمل قنبريس

خذ قدور جدد فاجعل فيها خلاً حاذقًا قليلاً . ثم ضعها على النار حتى تغلي . ثم اعزلها عن النار . ثم صبّ فيها اللبن وارفعها في مكان ، ولا تحرّكها / فإذا كان من الغد 130r
افتحها ، فإنّك تجدها يابسة مثل القنبريس .

(516

صفة[6602] عمل الشمار[6603] الأخضر باللبن

تفرم الشمار[6604] رفيع ويقتل بالملح جيّدًا ، ويخلّى في ملحه . ثم ينشف اللبن ويدقّ الثوم والنعنع بالزيت ويخلط باللبن ويتبّل به الشمار[6605] . ثم يجعل على وجهه ورق نعناع ويفرك عليه زرّ ورد ويجعل عليه زيتون أسود ويقدّم .

(517

الكرنب باللبن

يصلق الكرنب ويشال وترشّ عليه قليل ملح . ثم يدقّ ثومًا بقليل الملح ويجعل عليه زيت . ثم ينشف له اللبن . ثم تفرم السذاب ويلقَى في اللبن مع الثوم المدقوق بالملح والزيت . ثم يتبّل به الكرنب ، ويخمر ساعة ، ويجعل على وجهه ورق نعناع وزيتون أسود وزيت طيّب كثيرًا ويؤكل .

(518

صفة[6606] جاجق من حشيشة السلطان

يؤخذ حشيشة السلطان، تنقّى وتفرَم أعني ورقها، لا شيء من عيدانها، كتقطيع الملوخية أو أصغر. ثم يعمل في ماجور[6607] وترشّ عليها الملح. ثم تتلثم بفوطة أو منديل. ثم تقتلها بكفّك بالملح جيدًا إلى أن يشيل ماءها، إلى أن لا يبقَى فيها من المايه شيء. ثم يصفّى له اللبن التركماني الدسم الطيّب، وتضربه بقليل ملح جيدًا. ثم تشيل
130v تلك / الكيل[6608] التي قد عصرتها وتفرغها[6609] كلّها في وعاء. ثم تحطّها في اللبن القنبريس وتضربها به جيّدًا، وإن كان القنبريس يابسًا تخلط عليه قليل لبن حليب ضأني، تضربها ضرب الجاجق وتحطّ فيها قدر عشرة دراهم نعناع مفروم[6610] مع قليل زيت طيّب وتبيتها، وتصبح من الغد تعبّيها[6611] في السكردان، وتأكل وتطعم وهو ينفع الظهر ويقوّي الجماع وهو شيء عجيب.

(519

صفة[6612] جاجق من اللبسان

يؤخذ من اللبسان خمس باقات أو أكثر، ينقّى ويغسل نظيفًا ويقطّع صغارًا، ويضع في زبدية يطرح عليه ثلاثين درهم ملح اندراني مسحوق، ويدلك باليد جيدًا ويؤخذ خمسة أرطال لبن حامض في كيس نظيف حتى يقطر ما فيه من الماء ويبقَى الثخين منه ويخرج ويحطّ في وعاء وتحطّ فيه اللبسان المقطّع، ويحرّك حتى يختلط. ويضع فيه حوائج الجاجق المذكور أوّل.

(520

صفة[6613] جبن حالوم بصلص[6614]

يغلى اللبن الحليب بقليل ملح إلى أن ينقص الثلث، ويعمل معه زعتر شامي وينزل ويبرد ويصفّى. ويعمل في الجبن قليل ورق خوخ، ويعمل اللبن عليه ويشال في مطر لا يرشح، ويكبس. فإذا أراد أن يأكل يؤخذ منه ويقطّع ويفرم له حوائج البقل ويعصر
131r ويعمل في الخلّ إلى بكرة ويعصر / جيّدًا، وتفرم نعناعًا وسذابًا ويدقّ مع زعتر مدقوق وخردل مصحون ويعجن بالخلّ إلى بكرة وفلفل وزنجبيل وزرّ الورد مصحون وثوم[6615] مدقوق بزيت طيب في ملح وماء ليمون وزيت طيّب وقلب بندق محمّص وكزبرة وكراويا

محمصين وطحينة ويعمل صلص ويعمل فيه الحالوم ويحرّك ويخمر من العشاء إلى بكرة ويوكل.

(521

صفة[6616] الجبن الحالوم

يغلَى اللبن الحليب مع الملح والزعتر إلى أن ينقص الثلث، وينزل من على النار ويبرد، ويعمل في صرّة جير قليل كندس مصحون يعمل مع الجبن في الصرّة في المطر وقلوب النارنج والكبّاد والترنج والليمون والزعتر الأخضر، يعمل راق جبن وراق قلوب وزعتر[6617] إلى أن يمتلئ المطر ويقلب عليه اللبن المغلي حتى يمتلئ المطر، فيختم بقليل طيب ويكبس ويشال لوقت الحاجة.

(522

صفة[6618] تتبيل الجبن الحالوم

يؤخذ الجبن الحالوم ويقطّع[6619] ويحطّ في وعاء ويؤخذ الثوم، يقشّر ويدقّ بقليل زيت وملح ويعصر عليه ليمون أخضر أو خلّ خمر وقلب جوز محمّص مدقوق وزنجبيل، الجميع مثل المرهم. ويجعل عليه كزبرة وكراويا محمصين شيئًا يسيرًا وقليل نعنع مفروم وعود سذاب ويتبّل به الجبن، ويعمل على وجهه الزيت الطيّب ويفرك عليه زرّ ورد وقليل بندق محمّص مجروش /، ويؤكل فإنّه لذيذ. 131v

(523

جاجق

يؤخذ الخيار ويقشر ويشق صليبًا ويدرّ عليه قليل ملح ويفرم الشمار والنعناع ويعمل اللبن التركماني[6620] في كيس من بكرة إلى الظهر، ويعصر الخيار ويعمل في اللبن ويحطّ عليه وزن درهم مصطكاء مصحون كبير[6621]. يجرّد اللبسان من ورقه ويقطع الحزمة نصفين ويحطّ في قفّة ويمعك بالملح جيدًا وينقل. ثم ينقع العفين في اللبن الحليب ويمرس جيدًا وينزل من منخل، ويعمل فيه اللبسان ويحرّك بكرة[6621] وعشيًا إلى أن يطيّب، يعمل عليه الزيت الطيّب فهو طيّب.

(524

صفة[6622] كشك خراساني

يهرس القمح كما يهرس للهريسة وينزع ما فيه من الدقيق. ثم يجش[6623] ويؤخذ الجشيش[6624] يلقى عليه بقدر ماء بلبن وينشف الماء. ثم يخرجه ويجعله في الشمس ويغطّيه وتطرح فيه لبن حليب أو رائب، أيّ ذلك أردت، وشيئًا من ملح. ويضرب في كلّ يوم ويغطّى حتى يليّن، ويغلَى ويحمّص. فإذا غلَى وحمّص وطاب تضيف إليه البصل والكرّاث والبقلة الحمقاء والكزبرة الرطبة والكرفس والنمّام والنعناع. فيقطّع الجميع صغارًا ويلقَى فيه، ويجعل منه أقراصًا ويترك على حصر[6625] حتى يجفّ، فإنّه مليح.

(525

صفة[6626] جبن حالوم لذيذ طيب

يؤخذ رطل جبن[6627] طري، يقطّع صغارًا ويؤخذ له رطلين لبن ضأن، ويجعل في برنية غير مدهونة، وترمي عليه الجبن، وتجعل عليه أوقية ونصف ملح. وذوقه فإن أعجبك وإلاّ زده نصف أوقية ملح، وأرم عليه زعتر غير مدقوق / واتركه ثلاثة أيّام 132r واستعمله[6628].

(526

صفة لبن طريف عمل لصاحب الموصل

يؤخذ رطلين لبن نعاج ويحط عليه أوقية لبن حامض ويروّق ساعة ويجعل في دست ويغطّى ويدثر[6629]. ويكون الوَقيد قليلاً قليلاً. ويكشف عنه ساعة بعد ساعة فإذا جمع قشره يكون قد استوَى، فيشال ويؤكل بالسكّر أو وحده فهو لذيذ.

(527

صفة[6630] ما[6631] يحمض[6632] اللبن في الشتاء

يؤخذ الحصرم المجفّف، ينقع في ماء حارّ. ثم دقّه وصفّيه وصبّ عليه من لبن الحليب ما تريد فإنّه يحمض ويصير رائبًا.

(528

صفة[6633] عمل اللبن الياغرت

يُغلَى اللبن البقري أو الجاموسي ويشال بعد أن يُغلَى حتى يشقّ ويبرد[6634] . فإن كان قنطار مصري تأخذ رطل لبن مقطوع وهو خميرته ، وتأخذ نصف أوقية منفحة مضروبة بالماء ، وتخلطه في الماجور وتملأ به الأوعياء. إن عملته بكرة طاب عشية وإن عملته عشية طاب بكرة.

(529

صفة زعتر شغل الموصل

يؤخذ الزعتر ، يقطف ويغسل ويصفّى من الغسيل ويغسله بالملح. ثم يغسله بمشّ الجبن وتعصره. ويكون قد هيّأت له قنبريس تركماني طيّب ؛ تقتل القنبريس بقليل ملح ، وتترك هذا الزعتر عليه مع باقتين نعناع. ثم يجبل ويؤكل بالزيت.

(530

صفة زعتر مدقوق

يؤخذ زعترًا ، يذبل وينقّى ويدقّ ويعصر /. وتأخذ العفين ، تدق معه قليل ملح 132v
وتنزله على الزعتر. ثم تجعل على كل عشرة أرطال من الزعتر رطلين زيت طيّب ، ويجعل باللبن الحليب. وإن غليته كان أجود ، ويشال في قِدْر مدهون ، ويغطّى ويحرّك بعودتين كل يوم في الشمس عشرة أيام. وكلما نشف تزيده لبن حليب وتحرّكه. فإذا انتهَى يؤكل فهو لذيذ شهي.

(531

صفة قنبريس

يؤخذ اللبن الحليب ، يُغلَى حتى يفور. ثم يعمل في قِدْر جديد ، ويخلّى حتى[6635] يبرد ساعة. ويؤخذ من اللبن الياغرت ، لكلّ عشرة أرطال نصف رطل لبن ياغرت ، ويحرّك بالمغرفة ويغطّى ويحطّ في موضع دافئ ، ويجعل تحته قليل تبن ويترك من العشاء إلى بكرة ، فيصبح مثل القُرْص. فتجعله في كيس وتصفيه يصير قنبريسًا. تفرغه من الكيس

وتعمل عليه ملح. ويخدم ويشال في وعاء ضاري نظيف يقتل به البسباسة والبازار والخيار[6636] والباذنجان وما أردت، يجيء غاية.

(532

صفة زعتر

ينقّى الزعتر من ورقه، ويغسل ويعصر من مائه، ويحطّ في ماجور ويعرك بالملح. ويخلّى فيه ساعة ويعصر. ويكون قد نقعت له العفين باللبن الحليب واليسير من الملح ويخدم[6637] باليدّ كلّ يوم / ثلاثة أيّام. وينزل من المنخل ويعمل فيه الزعتر ويحرّك، 133r
ويعمل عليه قليل زعتر شامي منقّى مدقوق ويسير جبن شامي مدقوق ويحرّك ويجعل في وعاء مدهون ويخمر بزيت طيّب[6638].

(533

صفة عمل زعتر

يؤخذ الزعتر، ينظّف ورقه ويغسل ويمعك بالملح ويعصر، ويعمل عليه زيت طيّب لكلّ عشرة أرطال منه رطل زيت، ويعمل في برنية مدهونة ويكلس ويزاد ملح مصحون. فإذا أردت تتبّله تدقّ له الثوم المقشور بقليل ملح وزيت حتى يصير مثل المرهم، وتدقّ له الجوز ويؤكل فهو غاية.

الباب الثامن عشر

في سائر أصناف المخلّلات من اللفت والبصل وتخليل الفواكه والبقول على سائر أصنافه وتمليح الليمون والكبّاد وغيره[6639]

(534

عمل اللفت بالخمير

تأخذ اللفت، تقشّره وتقطّعه وتغلي عليه في دست غلوة، ويجعله في الإناء الذي تريد. وتذوّب الخمير والملح في الماء، وتقلب عليه غمره. وتأخذ الخردل، تدقّه ناعمًا

وتستحلبه من خرقة مثل ما تستحلب بزر[6640] بقلة[6641] ، وتسكبه فوقه وتغطّي رأسه وتشيله ، ولا تلمسه حيناً وليكن الخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت.

(535

لفت آخر

يؤخذ من اللفت / الطري الحلو فيقشّر ويفلق بالسكّين بحيث لا يبرأ[6642] بعضه من 133v بعض. ثم تدرّ عليه الملح المسحوق ويترك ليلة حتى ينصل ماؤه. ثم يجعل في برنية نظيفة وبزعفران[6643] إن[6644] يصبغ أصفر ، ويغمر بخلّ الخمر الصافي. وإن أردته أحمر فبالعصفر يصبغ. وإن أردت أن تجعل فيه الخردل فافعل.

(536

لفت آخر يؤكل بعد يوم واحد

وهو أن يقشّر ويصلق نصف صلقه. ثم يخرج ويترك[6645] حتى ينشف ماؤه. ثم تجعل في قدر مع الخل ويصبغ بما ذكرناه أوّلاً.

(537

صفة[6646] آخر من اللفت يعمل للسنة

يؤخذ ويقشّر ويقطّع قطعًا مربّعًا غلاظًا ويدرّ عليه الملح ويبيت في إناء حتى ينصل الماء. ويُشال بعد ذلك ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج ، وكذا عمل سائر اللفت.

(538

صفة عمل الخردل لأجل اللفت وغيره

يؤخذ الأبيض منه ، يدقّ بالملح اليسير حتى لا يتمرّر ، ويستخرج اللفت وغيره والبندق أيضًا الذي يجعل في المخلّلات ، يحمّص وينزل حتى يبرد ويزول قشره ويبيضّ ، ويدقّ ناعمًا. وكذلك الجوز يخلط بالخردل ويجعل على ما يختاره من أعمال المخلّلات من اللفت وغيره.

(539

134r صفة لفت يقيم / شهرًا.

يقطّع اللفت كما ذكر أولاً ، ويغلَى الماء في دست آخر حتى يقلب. ويرمَى اللفت ويشال الدست عن النار[6647] ، ويجعل على مصفاة ويعصر باليد حتى تنصل الماء. ويدرّ عليه الخردل والملح وهو فاتر ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج كما ذكر[6648].

(540

صفة آخر يؤكل في أيّام يسيرة

يقشّر ويعمل ويصلق ناضجًا ويهيّأ كما ذكر ، وهذه قاعدة مقرّرة وكذلك[6649] الباذنجان الذي ينقع في الماء والملح ليلة ويغمر بالخلّ. وأمّا الذي للشهر فبالماء المغلي. وأمّا الذي يؤكل في يومه فيغلَى حتى ينضج ويطيّب كما ذكرنا.

(541

صفة آخر لفت أبيض مخلّلاً

يؤخذ اللفت ، يقشّر ويقطّع مربّعًا كبارًا على قدر ما تريد ، فإن[6650] كنت تريده لسنة[6651] يعمل كما ذكر أوّلاً ، وإن كان لشهر فكما[6652] ذكر[6653]. وتدرّ عليه الملح حتى يدخل في أجزائه فيذبل[6654] وينصل من الماء ، وتدرّ عليه الخردل المدقوق بالملح ، وتقلب عليه خلّ خمر بعسل وأطراف طيب ، وتجعله في إناء غمرة ويجعل عليه نعناع وأطراف طيب ، وتضعه في إناء وسيعة[6655] ، ويجعل عليه نعناع وسذاب ورق وقلوب[6656]. ومن أراد سكّر افعل ومنهم من يدرّ عليه أطراف الطيب والسمسم المقشّر.

(542

صفة[6657] لفت رومي

134v يؤخذ لفت صغار وكبار على قدر ما تريد ، تقطّع عروقه ويخلّى / عقصه قدر أصبع وشيء بلا عروق ولا ورق ، فيقشّر ويشقّق سبعة أو ثمانية شقاق طولاً وعرضًا.

ويدرّ عليه ملح وماء ورد[6658] ويترك يومين وليلتين. ثم يشال من الماء والملح ويحشى شقوقه خردلاً وملحًا. ويقلب عليه خلّ خمر ويترك، فإنّه يبقى سنة كاملة.

(543

صفة[6659] لفت أصفر

تقطّعه صغارًا وكبارًا بعد أن تقشّره، ويصبغ بالعصفر[6660] لونًا مليحًا ترضاه وصبغته إن تدقّ العصفر[6660] ويعرك بالخل به[6661] ويصبغ ويقلب عليه خلّ محلّى[6662] بعسل أو سكّر ويجعل عليه نعنع وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور.

(544

صفة[6663] لفت آخر أصفر[6664]

يقطّع اللفت صغارًا ويصبغ بزعفران، فإذا أخذ حدّه من الصبغ قلّب عليه خلّ محلّى[6665] بعسل أو سكّر أو دبس ونعناع وورق سذاب[6666] وخردل وأطراف طيب.

(545

صفة[6667] لفت محشي

يؤخذ اللفت ويذبل[6668] كما[6669] ذكر. ويدرّ عليه الخردل. ثم يؤخذ زبيب أسود يدقّ دقًّا ناعمًا ويصفّى بخلّ خمر دفعات حتى لا يبقَى من الزبيب شيء بحيث يكون خاثرًا[6670]. وإن كان حامضًا يحلّى ويجعل فيه نعناع وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشّر وشهدانق[6671] محمّص. ويجعل[6672] على اللفت غمرة[6673].

(546

صفة[6674] عجمي

يؤخذ ورق اللفت. يقطّع من وسط اللفتة ويرمى العروق الطوال / الذي ليس فيه 135r
ورق. وينقّى[6675] الورق جميعه بما فيه من العروق ويقطّع طول ثلاث أصابع. والذي

يكون رؤوسه صغارًا تترك على حالها وينقّى[6676] ، العاسي[6677] منه يرمَى والورقة الصفرة[6678] أيضًا . والرؤوس تشقّق أربع فلق ولا يبرأ[6679] بعضه من بعض . وتخلّى العروق في العقصة[6680] كما هي . وهذه يُغلَى لها الماء ويرمَى فيه بحيث ينزل من الماء ويشال الدست من على النار فيصفّى عنه الماء ويدرّ عليه الملح والخردل وهو سخن وينزل حتى يبرد . وتأخذ الخلّ تجعل فيه بندق محمّص مدقوق ، كما ذكر أوّلاً شيئًا جيّدًا ، وزيت طيّب وكزبرة يابسة محمّصة مدقوقة ، وكراويا وأطراف طيب وثوم مدقوق[6681] وسمسم مقشّر وشهدانق . وتقلب الجميع على ورق اللفت ويشال في وعاء وتكثر زيته . ومن أراد أكله بسرعة ينضجه على النار كما ذكر . ومن أراد لسنة[6682] لا يجعل[6683] في الماء المغلي . ومن أراد أن يحلّيه بسكّر وعسل فعل ، ويجعل فيه قطع الجوز المحمّص المقشر . وإيّاك أن تجعل فيه قلب جوز مدقوق ، فإنّه يرزق الخلّ والبندق ، وأجود من جهة الطيب .

(547

صفة[6684] لفت بحبّ رمّان

135v يصفّى[6685] بخلّ خمر دفعات بحيث لا يبقَى في حبّ الرمّان شيء . وتجعل / فيه عسل أو سكّر ، ويشال على النار ويعقد عقدًا جيّدًا ، ويجعل فيه نعناع وسذاب وأطراف طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم وشهدانق[6686] وقطع جوز محمّص . فإذا عقد يؤخذ الثوم[6687] المقشّر بالسكّين قطعًا ويُقلَى في الشيرج إلى أن يحمرّ الثوم ويُرمَى عليه بعد ذلك . وتقطّع اللفت وتقشّره صغارًا ويذبل كما ذكر ، ويسلق على قدر ما تريد . ونجعله في حبّ الرمّان ويغلى عليه غليان ، فإنّه من خيارها . وأمّا تلوين اللفت فإن أردته أصفر فبالزعفران بعد أن يقطع . وإن أردته أزرقًا[6688] فالنيل . وإن أردته أحمر فبالخبّازة[6689] . وإن أردته أبيض فيترك على حاله .

(548

صفة[6690] لفت عجمي سهل المآخذ

تحتاج إلى لفت وكزبرة يابسة وكراويا وخردل مطحون بقدر الكفاية ؛ يصلق اللفت ويبرّد ، وتضيف إليه الحوائج المذكورة بقدر الكفاية .

(549

صفة[6691] أخرى[6692]

يقشّر ويخرّط قدر الفول ويعمله في ماء وملح يومين ويشال ويعصر جيّدًا ويعمله في الخلّ الخمر وعسل النحل وأطراف الطيب والنعناع ويتبل ويشال.

(550

صفة[6693] لفت أبيض بخميرة

يؤخذ دقيق الشعير، يعجن بخميرة وماء سخن ويسير ملح. ويخلّى حتى يحمض حمضًا / جيّدًا. فإذا أخذ حدّه يصفّى بماء سخن قد سلق فيه اللفت ويشال ناحية 136r
ويمرق[6694] ويصفّى أوّلاً فأوّلاً بحيث يبقَى رقيقًا فيشرب، ويرمى فيه اللفت المقطّع المقشّر بعد أن يصلق في الماء نصف نضاجه، ويؤخذ ماؤه يحلّ به الخميرة واللفت يذرّ عليه الخردل وينزل حتى يبرد وينزل في المرقة[6695] بالخميرة، وتكثر[6696] نعناعه وسذابه جدًّا وورق النارنج وأطراف الطيب ويذرّ في الخميرة التي فيها اللفت في مكان[6697] دافئ، ويشال منه ويؤكل.

(551

صفة[6698] أخرى[6699] لذيذ الطعم

يؤخذ نصف قنطار لفت، يقشّر ويلقَى في قِدْر في مرّة أو مرّات ويغمر بالماء، ويوقَد عليه حتى يسخن الماء جيّدًا ولا يبلغ الغليان. ثم يترك ويصبّ عليه ماءً باردًا فيبرد ويجعل في دنّ. ويؤخذ رطلين ونصف خميرة عجين قمح فيحلّ في الماء البارد الذي برد به اللفت، ويلقَى على اللفت حتى يغمره. وإن أعوزه[6700] من غمره، صبّ عليه ماءً باردًا من مائه المغسول به، ويؤخذ نصف ثمن قدح خردل تستحلب في الماء حتى تخرج قوّته فيلقَى عليه، ويمعك باليد حتى يختلط. ويرد أعلاه أسفله ويترك إلى أن يصلح طعمه ويستعمل.

(552

صفة[6701] آخر

136v يقشّر ويقطّع ويغلَى بماء وملح ويخرج وفيه بعض صلابة. ويؤخذ خلّ خمر / وعسل نحل أبيض أو سكّر طبرزد أو خردل مسحوق، ويجعل في براني ملوّنة، برنية بزعفران وبرنية بعصفر وزعفران، ويكون مزج جميع ذلك في البراني. وتسدّ رؤوسها إلى أن يعلق الصبغ[6702] باللفت ويأخذ الطعم ويستعمل بماء الورد.

(553

صفة[6703]

يقشّر اللفت ويقطّع صغارًا وكبارًا، ويصلق بحيث يغلي غلوتين ليخرج[6704] وفيه قوّة، ويتبّل بالخردل والملح، ويجعل في حُقّ ويخرّط عليه سذاب، وتؤخذ خميرة حامضة لها خمسة أيّام تحلّ بماء حارّ وتخلّيها حتى تتركه، ويصفّى ماؤها ويصفّى الماء على اللفت أربعة أيّام ويستعمل.

(554

صفة[6705]

يقشّر ويقطّع ويدرّ عليه ملح وشيء من أطراف الطيب والأفاوه[6706] ودارصيني ومصطكاء مسحوقة، ويفرك باليد جميعه. ثم يجعل في برنية زجاج. ثم يصبّ عليه غمرة من الخلّ الجيّد. ومن أراد أضاف له عسل النحل وصبغه[6707] بالزعفران.

(555

صفة[6708] لفت عجمي

يؤخذ عقص اللفت، تصلق نصف سلقه ويحطّ في خلّ وخردل وطحينة وبندق وقلب جوز وكزبرة يابسة وزيت طيّب وكراويا.

(556

صفة[6709] آخر[6710]

يؤخذ لفت يسلق وينشّف من الماء ويعرك بالخردل[6711] والهال[6712] حتى يدخل

في جسمه[6713] . ثم يؤخذ له السكّر وخلّ الخمر والهال / والزعفران الشعر ، فيلقَى عليه 137r
ويخمر[6714] ثلاثة أيّام فإنّه يجيء كلون الذهب.

(556

صفة[6715] لفت آخر بخميرة

ينقع بياض اللفت المقشّر المقطّع طوالاً[6716] ومدورًا في ماء وملح ثلاثة أيّام. ثم يغسل وينقع في ماء حلو يومين. ثم يؤخذ أربعة أرطال خميرة تذاب بالماء حتى يصير رقيقًا جدًّا ، وينزل حتى يركد فتأخذ صافيه. ثم يرفع اللفت من الماء ويلقَى في برنية ويلقَى عليه من صافي الخمير. وثلاثة[6717] أو اق خردل مسحوق مغسول بالنطرون والسذاب والنعناع ويسير من زرّ الورد ، ويترك خمسة أيّام ويغيّر[6718] السذاب والنعناع الأوّل بغيره ، ويجدّد له خميرة ويحلّ بسكّر أو عسل. وكلّما أراد تناوله يحرّك الوعاء فإنّه غاية.

(557

صفة الزيتون المكلّس

يؤخذ الزيتون المنقّى السالم من العاهات[6719] ، فتغسل له الخوابي وتعمل فيها. ويؤخذ الكلس[6720] لطفًا[6721] ويبيت إلى الغد. ثم يؤخذ القلي فيدقّ جيّد[6722] وينخل ويحطّ[6723] على كلّ مدّ من الزيتون أوقية كلس وأوقية قلي ووزن المدّ الشامي عشرة أرطال مصري. ثم يؤخذ من الماء ما يغمر الزيتون ويطرح في قدر من نحاس. ويلقَى عليه الكلس والقلي ويغلَى الماء حتى ينقص الثلث. فإذا نقص الثلث أنزله / عن 137v
النار. ويحطّ في وعاء من فخّار ويبيّت[6724] الليلة ، فيصبح رائقًا كالشيرج ، فاقلب[6725] من الماء الرائق على الزيتون غمرة[6726] ، ويجعل على وجه الزيتون من أعلاه مهما كان من الورق الأخضر ويثقّل بحيث لا يصعد الزيتون إلى أعلى الماء فيسودّ ، ويبقى في الخوابي ثلاثة أيّام. ثم يؤخذ منه زيتونة وتكسر فإن وجدت نواتها قد اسودّت وحلّى طعمها فيشال الزيتون ويوضع في آنية ويغسل بالماء حتى ينظّف. ثم يرفع لساعته لئلاّ يسودّ ، فيوضع في ماء حلو بلا ملح ثلاثة أيّام. ثم يوضع في ماء وملح[6727] شيئًا جيّدًا ويؤكل.

(559

صفة[6728] زيتون آخر مكلّس

يؤخذ الزيتون الجيّد الأخضر حين يصير فيه الزيت السالم من الضربات[6729] والخدوش. ينزل في إناء مدّة يومين وعليه من الماء ما يغمره. ثم يخرج من الماء ويحطّ عليه ماء آخر وكلس لكلّ مدّ زيتون أوقيتين بالدمشقي كلس. ويبقَى في الكلس إلى حين يطيّب فيرفع ويغسل وينزل في ماء وملح ويؤكل.

(560

صفة[6730] زيتون مرمّد

يؤخذ لكلّ مدّ زيتون أوقية كلس ومدّ رماد منخول، يخلط الكلس والرماد[6731] ويعجن بالماء إلى حين يصير مثل العصيدة، ويحطّ على الزيتون ويحرّك. ويطين على وجه
الزيتون من الرماد والكلس، ويترك في الوعاء / ثلاثة أيّام. وبعد ذلك يكسر زيتونة فإن 138r
كانت النواة قد اسودّت، فتقلّ الماء ويغسل وينزل في ماء ثاني ثلاثة أيّام. وبعد ذلك يغسل ويرفع في[6732] الماء والملح فإذا أردت رفعت منه وأكلت.

(561

صفة[6733] آخر منه

يؤخذ الزيتون الأخضر السالم من الخدش الصلب[6734]، يحطّ في وعاء ويصبّ عليه من الملح والماء ويترك أسبوعًا. ثم يغربله[6735] الرماد ويطرح عليه بحسب الحاجة حتى يجبل به كالطين، وينزل مقدار شهر أو أكثر ويغسل ويؤكل.

(562

صفة[6736] عمل زيتون أسود

يؤخذ زيتون تدمري[6737]، ينزع نواه ويخرج من ظاهر المنخل ويبخّر ببخور[6738] عود قاقلي وقشر جوز يابس. فإذا أخذ حقّه من الدخان، يدر عليه كسبرة يابسة وبقدونس مخروط وزيت طيّب وقلب جوز محمّص مهرّش وقطع من الليمون المالح الصغار، ويشال في إناء مبخّر نظيف.

(563

صفة[6739] صنف آخر منه

يؤخذ الزيتون فينزع من[6740] نواه ويدقّ له جوز محمص ويحل بماء الليمون ويعمل فيه أطراف طيب وطحينة وليمون مالح مقطع وبقدونس مخرط ونعناع وسذاب ، ويجبل به بحيث يشال على الخبز ويجعل على الكزبرة والكراويا ويسير الفلفل[6741] .

(564

صفة[6742] زيتون طيّب

يؤخذ الزيتون المستوي فيرمَى[6743] نواه /. ثم يدقّ له الثوم بقدر ما يظهر فيه 138v
طعمه. ثم يقشّر الجوز السالم من الزنخ[6744] ويدقّ ناعمًا ويفرك بهما فركًا جيّدًا إلى أن يخالطه. ويعمد إلى الشيرج الطري الجيّد فيقلب[6745] عليه منه جزء[6746] صالحًا ويعاود فركه. ثم يقشّر اللوز ويصبغ ألوانًا ويزيّن به ، ويدرّ عليه شيئًا يسيرًا من السمسم والسمّاق الناعم والزعتر والنعناع ، ويكبس في[6747] برنية أو باطية ، ويكثر شيرجه فهو نهاية في الطيب[6748] .

(565

صفة[6749] زيتون متبّل

يؤخذ الزيتون ، يفسخ[6750] ويقلع نواه ويعصر نصف عصره ويغيّر عليه الماء حتى يحلّى ، ويعصر عصرًا جيّدًا ويؤخذ له كراويا وكسفرة محمصتين بقدر الحاجة وأطراف طيب وقلب بندق وطحينة وخلّ خمر حاذق كفايته ، ويتبّل ويعمل في إناء ثلاثة أيّام ، وتقلب عليه الزيت الطيّب ويستعمل.

(566

صفة[6751] آخر متبّل[6752]

تأخذ الزيتون الأسود ، تنزع عجمه ويدقّ[6753] في جرن خشب وإلاّ[6754] في

هاون دقًّا ناعمًا ويدقّ[6755] له السمّاق وينخل. ثم تأخذ الليمون المالح، تقطّعه صغارًا وتدقّ له قلب الجوز والكراويا وقليل الفلفل وتسقيه بالشيرج[6756] وكلّما كثرت الحوائج التي ذكرناها[6757] كان أجود إلاّ السمّاق فيكون[6758] قليلاً. وتأخذ من الثوم[6759]
مهما أحببت، تدقّه في الجرن ناعمًا وتخلطه / مع[6760] الحوائج، وإن كان أخضر 139r
فقطعه صغارًا مثل العدس وارفعه إلى وقت الحاجة.

567)

صفة[6761] زيتون آخر[6762] طيّب[6763]

تأخذ من الزيتون الأسود الصحيح ما شئت. ثم تأخذ له قلب جوز وبندق وتحمّصهما وتقشّرهما وتدقّهما ناعمًا. ثم تحمّص الكزبرة[6764] وتدقّها وتقطّع له الليمون المالح قطعًا صغارًا وتأخذ له الشيرج[6765] أو الزيت[6766] المغسول فتقلبه عليه وتخلطه بعض[6766] في بعض وترفعه إلى[6767] وقت الحاجة.

568)

صفة[6768] زيتون مبخّر

يؤخذ الزيتون عند إدراكه، إمّا الأسود أو الأخضر وهو أجود للبخور، فيرضّ وتجعل عليه كفايته من الملح، ويقلب كل يوم إلى أن تزول مروريته[6769] وأرخى ما يكبّ عنه. ثم يبسط على طبق مشبك حتى ينشف. ثم يدقّ الثوم المقشّر والسذاب[6770] والزعتر المنقّى حسب الكفاية ويؤخذ منه درهم وقطعة من جوز[6771] فيها[6772] لبّها وقطعة مغموسة في شيرج[6773] وخلّصه من نواه. ثم يجعل الجميع على نار هادئة، وتسدّ[6774] باب[6775] الكانون وتجعل الطبق الذي فيه الزيتون فوقه، ويغطّى[6776] بطبق بحيث يعبق هذا البخور ويترك على حاله يومًا كاملاً. ثم يردّ إلى إناء ويخلط به
الثوم والزعتر المدقوقين وشيء من قلب جوز مرضوض وكفّ سمسم[6777] / محمّص ويغلَى 139v
قليل شيرج[6778] بحبّات كمّون ويطرح عليه. وتبخّر برنية مدهونة بهذا ويجعل فيها، ويغطّى ويترك أيّامًا حتى تنكسر[6779] حدة الثوم ويستعمل.

(569

صفة[6780] البصل

يؤخذ البصل اليابس السليم من العفَن المدوّر وينقّى وينظّف ، ويجعل عليه الخلّ الحاذق إلى أن يدرك . ومن الناس من يلقيه في الماء والملح حتى يقيم مدّة . ثم يغسل بالماء ويثقل[6781] حتى ينصل ماؤه . فإذا أجفّ[6782] جعل في الخلّ .

(570

صفة[6783]

وهو قليل الإقامة : يؤخذ البصل الكبار ، يقشّر ويشقّ صليبًا بحيث لا يتخلّى بعضه في بعض ، وتقلب عليه ملح كثير وماء يومًا وليل . ثم يعصر من الماء ويحشَى الصليب قلوب النعناع وكرفس بقدونس وسذاب وكزبرة محمّصة مدقوقة وكراويا . ويعبى في قطرميز[6784] ويصبّ[6785] عليه خلّ حاذق وزيت ويخلّى أيّامًا ويؤكل .

(571

صفة[6786]

يقطّع البصل قطعًا كبارًا ، ويغسل[6787] بالماء والملح ويقلب عليه الخلّ وماء الليمون والزيت والبقدونس المخرّط والنعنع والكزبرة والكراويا وأطراف الطيب ، ويؤكل بعد يوم .

(572

صفة[6788] آخر يقيم سنة لا يتغيّر

يؤخذ البصل الصغار فيقشّر ويجعل في إناء ، ويقلب عليه ماء وملح وينقع في ذلك مدّة عشرين يومًا ، ويرمى عنه الماء ويحطّ عليه خلّ / حاذق كلّ يوم عشر مرّات . ثم 140r
يصفّى من الخلّ الذي عليه . ثم يلقَى عليه أيضًا من الخلّ الحاذق ما يغمره في خزانة ، ويشال فإذا وضع في السكردان يقشّر[6789] ويعمل في السكباج فهو طيّب لذيذ .

(573

صفة البصل المكبوس

يؤخذ البصل النظيف المدوّر[6790] الذي ليس فيه عفَن، يملأ[6791] به جرّة. ثم يصب عليه الخلّ غمرة. ثم يغطّيه بداخلة[6792] خوص أو ليفة حتى يخرج بخاره لئلاّ يتلف، ويؤكل بعد خمسة عشر يومًا. فإذا فرغ البصل، وأردت تعمل غيره فاطرح فيه بصلاً آخر وزده[6793] ملحًا وخلاًّ مثل[6794] الأوّل.

(574

صفة تخليل البصل والباذنجان

تأخذ من البصل المدوّر والباذنجان الصغار ما أحببت، فتشقق الباذنجان وتحشيه بأطراف[6795] الطيب. ولا تقشّر البصل وصفّفه ساف بصل وساف باذنجان، واقلب عليه الخلّ وكل منه فهو طيّب[6796].

(575

صفة[6797] تخليل جوز أخضر

يؤخذ[6798] الأخضر قبل[6799] أن[6800] يعقد[6801] قلبه في شهر نيسان[6802] بحيث يقطّع[6803] شيئًا كثيرًا وينقع[6804] في ماء وملح مدّة عشرين يومًا بحيث لا يبقى ماؤه / أسود، ويحلّوا فعند ذلك يرفع سريعًا[6805] ويغسل وينشف، ويقلب عليه الخلّ 140v الحاذق، وتجعل فيه الأبازير[6806] والثوم[6807] الصحاح[6808]، فإنّه يجيء طيّبًا. ويعمل فيه النعناع والكرفس فإنّه مليح[6809] نافع من البلغم.

(576

صفة[6810] تخليل الكبّاد واسمه مسكل[6811] منكل[6812] من الجواري[6813] القصوريات

يؤخذ الكبّاد المراكبي[6814] المنتهي البالغ المشحم بالقشر، فيؤخذ قشره، يقطّع شوابير[6815] كبارًا ويُقلَى بالشيرج[6816] حتى ينضج. ثم يؤخذ لبّه، يفصّص كلّ فصّ

ناحية ولا يمسّ[6817] القشر الذي عليه، يجعل[6818] في إناء ويقلب عليه خلّ خمر[6819] حاذق ويحلّى[6820] بعسل أو سكّر، ويجعل في الخلّ بندق محمّص مقشور مجرّش[6821] شيئًا جيّدًا، وأطراف طيب ونعناع. والشوابير المقلية فتجعل في الخلّ وهو سخن[6822] وتحلّى تحلية جيدة، ويشال أيّام[6823] ويؤكل[6824].

(577

صفة[6825] كبّاد مملّح

يقطّع الكبّاد شوابير[6826]. ثم يصحن له الملح ويصبغ من زعفران. ثم يملّح به الكبّاد، ويعصر له من الكبّاد غيره، ويصبغ أيضًا ماؤه بالزعفران والملح ويعمل في برنية[6827] مدهونة ويسقَى به الكبّاد، وتختم رأسه بزيت طيّب، ويغطّى ويشال ويستعمل عند الحاجة.

(578

صفة آخر

يقطّع الكبّاد أفلاق ويصبغ له / الملح بالزعفران، وتحمّص الكراويا، ويدقّ ويعمل 141r
مع الملح الزنجبيل والقرنفل وزرّ الورد بقدوم له السذاب، ويعمل عليه زيت طيّب، ويتبّل ويشال في قطرميز، ويختم بالزيت الطيّب.

(579

صفة[6828] بصل مخلّل يؤكل ثاني يوم

يؤخذ البصل الصحاح[6829]، ينقّى من عروقه وقشره الثابتة عنه، ويجعل لكل عشرة أرطال نصف رطل دبس. ويضرب بماء، ويجعل منها على البصل ما يغمره، ويجعل في فخّارة، ويوقد تحته حتى يغلي وتخرج وقد اسودّ، فيثقب بإبرة ثاقبة[6830] أعلى البصلة وأسفلها كلّ بصلة سبع ثقوب أو أزيد حتى يبلغ إلى لبّه. ثم تنقى الفخّارة وتجعله فيها. وتصبّ عليه من خلّ الخمر الثقيف ما يغمره. ثم يغلَى عليه غلية خفيفة، ويخرج من الخلّ وينشّف ويوضع في برنية، ويغمر بالخلّ، ويترك ليلة. فإذا كان من الغد يؤكل فإنّه يجيء عجيب كأنّه عتيق سنة.

(580

صفة[6831] تخليل البصل بديار مصر

يؤخذ البصل الرفيع اليابس فيقشّر في طبقات عالية هاوية مدّة عشرين يومًا حتى تخلخل[6832] . ثم ينقّى من قشوره الزائدة وعراميشه. ثم يعبّى في الخوابي ويسقَى الخلّ حتى يكاد العصفور يشرب من الخابية. ثم يشفف[6833] رأس الخابية على البصل بشفاف[6834] الجرار المرقية إلى أن يغلي الخلّ على الشفاف[6835] بأربع أصابع. ثم 141v يكبّ / على رأس الخابية غطاء كالقصرية[6836] ويحبس[6837] حولها وحول فم الخابية، ويخلّى إلى أن يطيّب ويعبَى[6838] شهرين، ويستعمل بعد ذلك فإنّه، يجيء مثل دواء القرف. ثم تؤخذ البصلة، تقطّع نصفين بعد تقشيرها، وقطّع ذنبها ورأسها. ثم تأخذ منه بقدر الحاجة، وتعصر البصل مليحًا، وتصبغه بزعفران، وتستعمل له خلّ الخمر والسكّر والنعناع وأطراف الطيب، وتترك البصل في برنية أو قطرميز. وتسقيه من ذلك إلى أن يكتفي. وتتركه مقدار خمسة أيّام ويستعمل منه في السكردان وغيره، ويؤخذ من ذلك البصل الأوّل أيضًا[6839] ، فيقشّر ويقطّع كما ذكرنا، ويعصر عصرًا جيّدًا، ويؤخذ له اللبن المنشّف ويعمل فيه قليل[6840] الزنجبيل[6841] المصحون ونعناع[6842] وسذاب[6843] . وإن كان زمان الريحان القرنفلي[6844] فينقّى ورقه ويفرم[6845] ويعمل معه. فإن لم يجد[6846] الريحان فزهر[6847] حطب القرنفل الهندي، يعمل معه، يحرّك ويتبّل[6848] ، فهذا ما يقيم أكثر من يومين ويعمل غيره[6849] وهو[6850] صنف[6851] غريب يهضم الطعام ويشهي المعدة للأكل.

(581

بصل[6852] يؤكل من يومه

يؤخذ بصل، يقوّر من[6853] أسافله[6854] . ثم يطرح[6855] في قِدْر[6856] ، ويصبّ[6857] خلّ كفايته[6858] ، ويلقَى[6859] فيه مسامير حديد ويغلَى[6860] عليه 142r غلية / خفيفة ويرفع[6861] ، ويجعل[6862] عليه[6863] خلّ آخر[6864] ويستعمل[6865] .

(582

صفة[6866] بصل مخلّل طيّب

يؤخذ بصلاً[6867] فيطرح على الأرض ويجفّف يومين أو ثلاثة ، وينقّى[6868] ويجعل في إناء ويجعل[6869] عليه[6870] الملح والشونيز طبقة بصل[6871] بطبقة[6872] بصل. فإذا[6873] فرغ[6874] من رصّه ، ضع[6875] عليه من[6876] الخلّ الخمر ما يغمره ، فإن كان شديد الحموضة فزيده[6877] ماء حتى يعتدل[6878] ، وبقي[6879] من الإناء قدر ذراع ، فإنّ البصل ينتقع فيملأ الإناء ، فإذا حمض وأخذ طعم الخلّ يستعمل.

(583

آخر[6880]

يؤخذ البصل الصغار ، يقشّر[6881] ويبقَى على حاله ، ويوضع[6882] في إناء ، ويقلب عليه ماء وقليل[6883] ملح ، وينقع في الماء مدّة عشرين يومًا. ويرمى عنه الماء ويغيّر عليه[6884] كلّ يوم عشر[6885] مرّات ماء[6886]. ثم يصفّى من الماء[6886] ويجعل عليه الخلّ الحاذق غمرة في الجرّة[6887] وعندما يجعل في السكردان يقشّر[6888].

(584

صفة[6889] عمل فجل بخلّ[6890] يمرئ[6891] الطعام وهو طيّب

يؤخذ الفجل الكبار[6892] الرخص[6893] ، يشقّق[6894] طوالاً[6895] مثل الأصابع ويجعل في قارورة واسعة الفم ، ويصبّ عليه من خلّ الخمر الجيد ما يغمره ، ويطرح فيه انجدان وشونيز وشيء من حمّص[6896] مدقوق[6897] وخردل[6898] مدقوق[6899] قد أخرجت مرارته وزعتر[6900] وملح ، وليكن[6901] الانجدان غالب عليه فيدقّ قبل أن يجعل فيه ويؤكل فإنّه يمرئ[6902] الطعام.

(585

صفة[6903] عمل كبّاد

142v يقطّع الكبّاد[6904] شقاق / ويؤخذ له الملح والكراويا المحمّصة والسذاب وزيت طيّب وقطع زنجبيل صحاح[6905] وقطع قرفة وحطب قرنفل صحاح[6906] ويتبّل[6907] الكبّاد بهذا[6908] الملح وهذه الألة ، ويحطّ في وعاء ويختم رأسه بزيت طيّب[6909] ويغطّى ، ويجعل[6910] فوق الغطاء خرقة ويرفع لوقت[6911] الحاجة . وهو يستوي في ثلاثة أيّام وهو يحبّ الخدمة والافتقاد . وإذا نقص الماء كمّله[6912] بزيت[6913] وحطّه في وعاء أصغر من ذلك الوعاء فهو[6914] عجيب .

(586

صفة حمّاض الأترجّ[6915]

يؤخذ الحمّاض فيقلع[6916] شعيره[6917] ويؤخذ له سكّر وقلب فستق[6918] وبندق[6919] محمّص ، ويؤخذ[6920] له ورد مربّى مجهّز[6921] ، تنزله عليه مع الزعفران والمسك وماء الورد ويشال على النار ويزاد من[6922] ماء الورد ويعقد[6923] كقوام[6924] الجلاب ويبخّر له[6925] برنية بالعود والعنبر ، ويترك الحمّاض فيها[6926] ويصنع[6927] غطاءها جيدًا بحيث لا تصعد[6928] منه الرائحة فإنّه غاية[6929] ما يكون[6929] .

(587

صفة[6930] ليمون مالح

يؤخذ الليمون ، يقطّع ويرمَى في الخلّ وينشّف من ذلك الخلّ ويرمَى[6931] في خلّ[6931] ثاني[6932] على[6933] ملحه . ثم ينشّف من ذلك الخلّ الثاني ويصبغ بالزعفران وماء الورد . ثم يؤخذ الليمون ، يعصر على سكّر طيّب[6934] مصحون[6935] .
143r ثم يدقّ له جوز[6936] طيّب ويسير زنجبيل / مع قليل هال وتنبل ونعناع وسذاب وقليل كراويا محمّصة . ثم ينقّى[6937] هذا الليمون من حبّه ، ويضاف عليه الحوائج[6938] وأوقية دهن لوز طيّب . ثم يبخّر له إناء بعود وعنبر . ثم يوعَى ويختم الإناء بدهن اللوز ، ويغطّى ويشال لوقت الحاجة . ويعاد[6939] في السكردان ويحطّ في قطرميز . وقلّب عليه خلّ خمر حاذق ، فإذا جعل في السكردان[6940] يحلّى بالسكّر أو عسل النحل أو الدبس .

(588

صنف[6941] آخر[6942] منه[6943]

يؤخذ قلوبه الغضّة، تجعل في الخلّ حتى يستوي، وكذلك الثوم يترك[6944] كما هو[6945]، يقشّره رؤوسها صغارًا في الخل.

(589

تخليل[6946] الكرفس

تؤخذ أصول الكرفس وقلوبه والورق الأخضر الرخص، تجعل في إناء، ويقلب عليه خلّ ويترك أيّامًا ويؤكل[6947]، فإنّه[6948] غاية[6949].

(590

صفة تخليل الجوز الأخضر[6950]

يؤخذ منه الذي ما عقد قلبه في نيسان بحيث يقطّع بالسكّين شيئًا كثيرًا ويُنقَع في ماء وملح مدّة عشرين يومًا، بحيث لا يبقى ماؤه أسود، أو يغيّر[6951] عليه المياه حتى[6952] يحلّى ويصفّى ماؤه، ويعصر من ذلك الماء عصرًا جيّدًا ويصبغ[6953] بزعفران وماء الورد[6954] ويرفع[6955] له السكّر على النار وخلّ الخمر وأطراف الطيب
ويُرمَى[6956] فيه باقتين نعناع. فإذا غلَى قبل أن يعقد[6957] / يرفع النعناع وتبرده 143v
وتعصره وتردّ العصير منه إلى القِدْر. ثم يعقد إلى أن يصير كالجلاب فتبرده وتنزله[6958] على الجوز في برنية بعد تبخيرها بالعود والعنبر، ويسدّ رأسها وترفع لوقت[6959] الحاجة[6960].

(591

صفة[6961] تخليل الثمار[6962] الأخضر

تقطّع قلوبه الرخصة وتصلقه بخلّ[6963] خمر نصف سلقه[6964]، ويعصر ويضاف له[6965] مزاج خلّ خمر وسكّر وأطراف طيب وكراويا[6966] ونعنع ويسير ماء ورد، تضرب الجميع[6967] جيدًا ويؤخذ له برنية فتبخّر بالعود والعنبر، ويحطّ[6968]

فيها[6969] إلى وقت الحاجة ، ويستعمل فإنّه طيّب نافع لتصريف الرياح ، ويتنقّل به بعد الطعام[6970] فيهضم[6971] ويصرف[6972] الريح[6973] .

592)

السفرجل[6974]

نوعان : الأوّل إذا أردت أن تعبّي سكردانًا[6975] فليكن[6976] عندك سفرجلاً[6977] ، خذ[6978] شقّات سفرجل وليمون[6979] أو سكنجبين ، واقلب على الشراب الذي هم فيه يسير خلّ حتى يمرق[6980] . واعمل على[6981] النار الشقات فيه قليل أطراف الطيب فإنّه يقوم مقام المخلّل ، ويجيء أطيب منه[6982] .

593)

الصنف الثاني منه

يؤخذ عسل أو سكّر ، يشال على النار حتى يغلي غلوات . ثم[6983] يقطّع السفرجل
144r ويرمَى فيه بعد أن ينظّف ، ويغلَى حتى يعقد[6983] وينضج السفرجل ويصير / للمخلّل
قوامًا[6984] ، فيرمَى فيه أطراف طيب وقلب الفستق ولوز مسموطين مصبوغين بزعفران
ويشال[6985] ويستعمل.

594)

الصنف الثالث منه[6986]

يؤخذ سفرجل مقطّع فيقشّر ويصبغ بزعفران ، ثم يدقّ له الزبيب الجوزاني ،[6987] ويستخرجه[6988] بالخلّ من المنخل ، ويضيف إليه السكّر والزعفران وأطراف الطيب والنعنع وقلب الجوز[6989] الناعم وقليل مسك وماء ورد ، ويعبّى[6990] في[6991] برنية[6992] مبخّرة[6993] ويختم ويشال فهو[6994] نهاية[6995] .

595)

صفة تخليل سفرجل عامّي

يقطّع ويصبغ بالزعفران ويجعل في[6996] كفايته من القطارة في[6997] برام ، ويرمى

السفرجل فيه ويطبخه حتى يأخذ له قوام[6998] ، ويترك[6999] على النار وينزل[7000] حتى يبرد. فإذا برد يجعل في برنية ويختم ويشال[7001] .

596)

صفة تخليل الخيار

يؤخذ من[7002] خيار[7003] تشرين خصوصًا الصغار[7004] منه وينقع في ماء وملح يومين وليلتين. ثم يرفع[7005] ويجعل في قطرميز ويقلب عليه خلّ خمر ، ويرمَى فيه قلوب الكرفس ونعنع وسذاب. ويكون السذاب أكثر من الكرفس ويشال[7006] ويستعمل[7007] .

597)

صفة تخليل الجزر[7008]

يؤخذ الجزر الغضّ المليح ، يقشّر ويقطّع / صغارًا ، ويرمَى قلبه ويؤخذ عسل 144v
وزنجبيل وأطراف طيب ، ويشال على نار ويغلَى غليات ويجعل الجزر فيه ويكون ناره هادئة حتى يعقد ، ويحطّ في السكردان.

598)

صفة الباذنجان

يؤخذ ورق كرفس ونعناع وبقدونس ، ينقَّى ورقه وشيء من القلوب ويجعل في إناء ويدرّ عليه كزبرة يابسة وكراويا مدقوقة[7009] محمّصة[7010] وأطراف طيب وفلفل ورؤوس ثوم[7011] صحاح مقشّرة[7012] . يؤخذ الباذنجان ، يقطّع[7013] أقماعه وبعض أطراف الأقماع بحيث لا يبقَى إلاّ بعضه ، ويشقق الباذنجان صليبًا[7014] ويقشّر[7015] ويحشَى فيه[7016] البقل والحوائج ، ويحطّ في إناء ويقلَب عليه الخلّ[7017] .

599)

يقطين[7018] مخلّل

يؤخذ[7019] فينخت ويقطّع ويخرج[7020] لبّه. ثم يقطّع شوابير لطافًا[7021] . ثم

يصلق بالخلّ ربع سلقه[7022] أو دونها. ثم يشال ويبرد ويعصر[7023] بعد تبريده، ويصبغ بزعفران وماء ورد. ثم يرفع[7024] السكّر[7025] وخلّ الخمر على النار ويغلَى حتى[7026] يصير في قوام الجلاب، فإذا صار كذلك ترمَى فيه باقة[7027] نعناع[7028] قبل أن يعقد[7029] حتى[7030] يأخذ[7031] خاصّيتها ويرفع منه قبل أن يعقد ويعصَر / 145r ويعاد ما عصر منه في القِدْر. ثم يوضع عليه من الطيب العادة، ويترك حتى يبرد، ويبخَّر له برنية مدهونة[7032]، يحطّ القرع فيها[7033] ويسكب عليه المزاج[7034] ويحرّك[7035] ويمسح حواليها وتختم بالسكّر[7036] وماء الورد[7037] والمسك، ويشال لوقت الحاجة ويستعمل.

(600

صفة مخلّل[7038] يقطين[7039] ثاني[7040]

يؤخذ القرع الصغار[7041] الذي يجيء[7042] في آخر القرع، يرمَى في الخلّ الخمر في وعاء مزفّت[7043] أو إناء[7044] زجاج، ويغمره بالخلّ[7045]، ويوضع على رأس القطرميز[7046] شقفة[7047]، ويغلَى[7048] فوقها[7049] الخلّ[7050] بأصبعين[7051] أو ثلاثة، ويغطّى[7052] ويشال لوقت الحاجة.

(601

صفة القبّار[7053]

يؤخذ القبّار المملّح[7054]، يغسل بماء إلى أن لا يبقَى فيه ملح، وينقع في خلّ محلّى بسكّر أو عسل، ويجعل فيه ثوم[7055] يسير[7056] مدقوق وكزبرة يابسة ويجعل فيه زيت طيّب[7057].

(602

صفة الثوم[7058] المخلّل

تعمد[7059] إلى ما أردت منه فتجعله[7059] برؤوسه في إناء مزفّت[7060]، ويلقَى عليه[7061] من الماء ما يغمره وكفّ ملح وكفّ شعير ويسدّ[7062] رأس[7063]

الإناء[7064] بطين[7065]، وينزله[7066] حتى يحمّص ويطيّب طعمه وكذلك يفعل بالكرّاث الشامي والبصل[7067] الحرّيف الرقيق الأصفر.

(603

اللبن[7068] حارّ يابس معطّش إلاّ أنّه ينقّي المعدة من البلغم وينفع من البخَر[7069].

الصحناة[7070] حارّة يابسة معطّشة / تجلو البلغم من المعدة، وإدمانها يفسد[7071] 145v
الدم[7072] ويولد الجرب.

كامخ الكبر[7073] حارّ يابس رديء للمعدة معطّش، يهوّل[7074] البذر[7075].

كامخ[7076] الثوم جيد لصاحب البلغم والحمّى النافض ويذيب الحصاة.

كامخ المرزنجوش[7077] جيد للريح ويبرد[7078] المعدة ويقلّ[7079] ما[7080] في[7081] الرأس الذي[7082] يعرض من البرد والبلغم.

والكوامخ كلها تناسب الشيء الذي تعمل منه وتكسّب من الملح والعفر[7083]، طبيعة[7084] ثابتة[7085] الريليا[7086] حارّة يابسة مشهّية للطعام ثم يهيّج الباه.

والمخلّلات[7087] كلّها تكسب من الخلّ فعل[7088] لطافة[7089].

صفة الكبر[7090] المخلّل، أقلّ حارًّا من المكبوس بالملح، جيد للسدد في الكبد[7091] والطحال.

البصل[7092] المخلّل لا يسخن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة.

الخيار والقِثّاء المخلّلات يبردان تبريدًا قويًّا، وهما مع ذلك لطيفان. وكلّ الكوامخ المالحة والمخلّلات ضارّة[7093] لمن في حلقه خشونة والمالحة فيها[7094] خاصّة، وردئة[7095] لمن تعثر به حكّة وجرب وسائر الأمراض الكائنة عن احتراق الدم.

السلجم[7096] المخلّل بارد لا نفخة[7097] له، مطفئ للصفراء.

الزيتون[7098] المعمول[7099] بالماء الحارّ يابس، يطلق / البطن إذا قُدِّم قبل 146r
الطعام، ويقوّي فم المعدة. والزيتون[7100] الذي[7101] يعمل[7102] بالماء البارد[7103] إسخانه كثير وتقويته لفم المعدة وإطلاقه البطن أقلّ.

الاشترغار[7104] المخلّل يسخن[7105] ويعين[7106] على الهضم، وهو رديء للغذاء والمالح منه يسخن[7107] أكثر وقيل أنّ مداومة[7108] المخلّلات بعد الطعام تظهر اللون.

(604

اللیمون[7109] المالح

يؤخذ ليمون مالح ، يقطّع صغارًا ويحلّ[7110] في إناء ويعصر عليه ليمون أخضر ونارنج ويقلب عليه زيت طيّب وأطراف طيب وكزبرة يابسة محمّصة ناعمة[7111] وبقدونس محرّط[7112] ونعناع وسذاب ، وإنّه من أجود ما يكون وأطيب .

(605

آخر[7113]

يؤخذ الليمون ، يقشّر قشره الخارج بحيث لا يخرج القشر الرقيق ، ويدهن بزعفران وسكّر مذوّب ، وتجعله في قطرميز وتقلب عليه ماء الليمون غمرة وملح جيد ليحفظه من التلف ، ويختم بزيت طيّب .

(606

آخر[7114]

يؤخذ خلّ خمر ، يحلّى بعسل ويقلب عليه زيت طيّب ويجعل على الليمون المالح[7115] .

(607

كبس[7116] الليمون

كثير من الناس يعمل[7117] فيه عسلاً وزعفرانًا وماءً ، يجيء مليحًا[7118] .
يؤخذ[7119] الليمون[7120] ، يُحشَى ملحًا ويكبس في زبدية ويبيّت ليلتين حتى يذبل[7121] كبسًا جيدًا[7122] ، ويعصر ماء الليمون عليه بحيث يغمره ، ويختم بزيت
146v طيّب[7123] ، ويشال فإنّ صفرته / تنعقد عقدًا مليحًا[7124] . وإذا ملّحت الليمون فاجعل[7125] في كلّ وعاء قبضة[7126] سذاب وقليل عسل نحل وزيت طيّب[7127] وزعفران ، ويكون من ليمون طوبة أو امشير فإنّه يجيء غاية .

(608

صفة الليمون المالح

تشقّق الليمون وتحشيه الملح وتكبسه[7128] يومين، وتعصره من مائه وتخرج حبّه[7129] منه وتعمل في كلّ ليمونة عرق زنجبيل وعود نعناع[7130] وسذاب، ورصّه في وعاية[7130] وتعمل في وعاية[7131] عسل نحل وزعفران[7132]، وتختمه بزيت طيّب.

(609

صفة آخر[7133]

تشقّق الليمون[7134] وتحشيه[7135] الملح[7136] وتكبسه[7137] يومين ويملّح[7137]، ويرصّ[7138] في قصرية[7139] ويثقّل بحجر ويغطّى ويخلّى ثلاثة أيّام. ثم يرفعه[7140] وتجعله في قطرميز وتشيل ماؤه وتصبغه بزعفران وتصفيه من حبّه. وإن عاز[7141] ماء[7142] ليمون[7143] فزده. ثم اكبسه في المطر كبسًا[7144] جيّدًا[7145] إلى أن يفيض[7146] عليه الماء ويختم[7147] بزيت طيّب وتغطّيه[7148] وترفعه[7149].

الباب التاسع عشر

في عمل البوارد

(610

حمّص كسا[7150]

يمعك الحمّص كسا[7151] وينزل من منخل ويؤخذ قلب جوز محمّص[7152] ويدقّ حتى يلعب في دهنه، ويعمل عليه[7153] الطحينة[7154]، ويقلب / عليه كفايته زيت 147r
طيّب وأطراف[7155] طيب وكزبرة وكراويا محمّصين مدقوقين ناعمًا أو سذاب ونعناع وخلّ خمر كفايته[7155]. ويضرب جيدًا باليد حتى تختلط أجزاؤه. وبعد تقطيع ليمونة مالحة رفيعًا[7156] عليه وقلب[7157] الفستق[7158] وتجعل في زبدية ويشهل[7159] بتشاهيل[7160] الحمّص وينشر[7161] عليه قلب الفستق ويجعل عليه زيت[7162] وتقدّم.

(611

آخر[7163]

يقلَى الحمّص الكسا في دهن الألية، ويعزل ويؤخذ البصل، يفرم رفيع ويسلق[7164] . فإذا سلق[7165] نصف سلقه[7166] يحطّ في شيء[7167] ويعصر[7168] جيدًا[7169] ويصبغ بزعفران ويطجّن[7170] بدهن الألية ويرمَى على الحمّص ويجعل عليه سذاب ونعناع وبقدونس وكراويا وكزبرة محمّصتين[7171] مدقوقتين[7172] ، ويقطّع عليه ليمونة مالحة وما يكفيه من أطراف الطيب، ويعاد الجميع إلى الطاجن. فإذا تحمّص نصف تحميصه يطفَى[7173] بقليل ماء ليمون ويكون طاجنه[7174] برام، ويرفع في زبدية وينثر عليه قلب بندق محمّص مهرّش[7175] ويقدّم ويؤكل.

(612

آخر[7176] ، يزيد[7177] في الباه

يؤخذ الحمّص المصلوق، يكبس[7178] حتى يطحن[7179] ويجعل / في زبدية 147v
ويدرّ[7180] عليه الملح المسحوق وكمّون ودارصيني وانيسون[7181] مسحوق وزيت[7182] والمرّي[7183] ويقدّم[7184] ، وإن عملت[7185] عليه الكرّاث والنعناع والليمون المكبوس[7186] كان أطيب.

(613

حمّص[7187] كسا

يؤخذ الحمّص الناضج، يهرس وضعه[7188] في ناحية[7188] ويذوّب الطحينة بالخلّ الحاذق[7189] ، وصبّه عليه. وتحمّص قلب الجوز ويدقّ ويذوب بماء الليمون الأخضر والخلّ[7190] ، ويقلب عليه[7189] . ويدقّ السذاب[7191] والبقدونس محرّط[7192] وشيء[7193] من[7194] النعناع[7195] بحيث يصير مع الحمّص لونًا حسنًا، ويقلب عليه الزيت الطيّب[7196] وأطراف الطيب وكزبرة يابسة وكراويا ودارصيني وفلفل وزنجبيل. ويكون[7197] ماء الليمون أكثر، يجعل عليه زيت كثير وبقدونس[7197] وقلب فستق. ومن أراد أن[7198] يعمله[7199] في جوفه[7200]

عمل[7201] ، ويجعل عليه زيت كثير[7202] وبقدونس محرّط[7203] ودارصيني والسذاب[7204] ويقدّم .

(614

آخر[7205]

يصلق ويعجن في صحن[7206] ويصبّ عليه الخلّ[7207] والمرّي والكراويا والزيت والفلفل ودارصيني وزرّ ورد[7208] .

(615

آخر[7209]

يؤخذ لكلّ مدّ حمّص ستة دراهم نطرون[7210] ، ويعمل في جرّة ، ويسدّ رأسها وتحطّ في التنّور / ، يجيء مليحًا[7211] . ويلقَى[7212] عليه[7213] الخل والزعتر[7214] 148r
والسذاب اليابس والطحينة ودهن[7215] البزر[7216] .

(616

حمّص كسا[7217]

يسلق[7218] ويؤخذ الحمّص[7219] الطيّب الأنثى[7220] المسلوق[7221] ، يحطّ[7222] في جفنة ويقتل[7223] بالمغرفة[7224] جيّدًا إلى أن يدخل بعضه في[7225] بعض. ثم ينزل من منخل ويرمَى تفله. فإذا[7226] ينفع[7227] يدخل[7228] الليمون المالح ، يفرم رفيعًا[7229] ويدقّ في الجرن[7230] ، وإيّاك أن يكون فيه شيء من حبّه. ثم يوضع على هذا الليمون زيت طيّب[7231] والطحينة ويحرّك[7232] جيدًا ، وينزل[7233] عليه قليل خلّ خمر[7234] وأطراف[7235] طيب وسذاب ونعناع ويسير كمّون مدقوق منخول. ثم تحرّك الحوائج وترمي الحمّص[7236] عليها ويحرّك ويبسط في الزبدية ويشهل[7237] بالزيتون[7238] الأسود والمخلّل وقلب البندق المحمّص وأطراف الطيب وقليل[7239] السذاب والنعناع[7240] .

(617

آخر [7241]

يؤخذ الحمّص المسلوق[7242] ، يدقّ ناعمًا ، ويؤخذ له[7243] خلّ وزيت طيّب[7244] وطحينة وفلفل وأطراف طيب ونعناع وبقدونس ويسير[7245] زعتر[7246] وقليل[7247] جوز ولوز وفستق وبندق[7248] وقرفة وكراويا[7249] وكزبرة يابسة وملح وليمون مالح وزيتون ، ويبسط ويترك يوم وليلة ويقدّم[7250] .

(618

آخر [7251]

148v يدقّ الحمّص / ناعمًا بعد سلقه[7252] ويؤخذ خلّ وزيت وطحينة وأطراف طيب وفلفل ونعناع وبقدونس ويسير زعتر[7253] وقلب جوز وبندق ولوز[7254] وفستق[7255] وكزبرة يابسة وكراويا محمّصين وليمون مالح وزيتون وملح حسب الحاجة ، يعجن بذلك كله ويبسط ، ويذرّ عليه دارصيني ويوضع[7256] عليه ويقدّم[7256] .

(619

حمّص[7257] كسا

يقطّع الشوي السمين على القِرْفَة[7258] قطعًا[7259] رفيعًا مع الألية ، فإذا[7260] تقلَى[7261] في دست ، فإذا أرصي[7262] دهنه يرمَى عليه الحمّص[7263] . فإذا[7264] تقلي[7265] الحمّص[7266] تأخذ له أطراف الطيب وبقدونس ، تفرمه رفيعًا[7267] ونعناع[7268] ويسير سذاب[7269] ؛ ترمي عليه هذه الحوائج وتحرّكه. ثم يعصر عليه ليمونتين كبار[7270] بملح[7271] ودرهم كمّون مصحون[7271] ودرهم خولنجان[7272] ودرهمين[7273] قرفة لفّ ، يقسم القرفة[7274] ، النصف الواحد فيه والآخر في التهشيل[7275] على وجهه ولا[7276] تتركه على النار كثير[7277] لئلاّ[7278] يتلف. ثم يجعل في زبدية ويجعل على وجهه الحوائج ، وتكون الزبدية قيشاني أو صيني. وتجعل[7278] في الطبق ، ويشهل[7279] بالبقول العادة بعد تنقيتها[7280] وغسلها وخضرها الفجل في أوانه والبقل[7281] وحوائج البقل والنعناع والسذاب والكرّاث[7282]

والكرفس ، ويقدّم[7283] / في طبق[7284] سكرّجة ودواء قرف. وإن كان وقت[7285] 149r
الفول الأخضر فتضعه[7286] في[7287] الطبق لأجل مسح[7288] اليد[7289] من الزفر[7290].

(620

تتبيل[7291] القنبيط[7292]

يؤخذ القنبيط[7293] المصلوق ، يقطّع صغارًا[7294] ويعصر[7295] ، ويؤخذ له الزيت والطحينة وقلب الجوز والخلّ والخردل والنعناع والكراويا وأطراف الطيب. ثم يتبّل القنبيط[7296] في هذا المزاج[7297] ويعبّى في[7298] جملة[7299] البوارد[7300].

(621

آخر غيره[7301]

يؤخذ[7302] كبّاد وماء ليمون وقليل[7303] سذاب وحوائج بقل وزنجبيل وفلفل وثوم[7304] وقلب بندق. يدقّ[7305] الجميع[7306] ويعمل على[7307] الحمّص[7308] وزيت[7309] وطحينة بقدر الحاجة[7310].

(622

صنف[7311] منه

يسلق[7312] القنّبيط[7313] ويفلق[7314]. ثم تأخذ[7315] قلب الجوز ، يدقّ حتى يلعب[7316] ويجعل زهره[7317] إلى فوق ويحطّ عليه السذاب[7317] والفستق[7318] مجرّش[7319] ، ويؤخذ[7320] الزيت وقليل ماء سخن ، يحلّ فيه الجوز والثوم[7321] ويغلَى على نار غلوة ، ويتبل[7322] في صحن ويجعل زهره إلى فوق ، ويحط[7323] عليه الزيت الطيّب[7324] والحوائج[7325] ويقدّم.

(623

صنف آخر منه

يصلق ويعمل عليه سمّاق منقوع مصفّى من خرقة مخثر[7326] بقلب[7327]

لوز[7328] مدقوق وأطراف طيب وفلفل وثوم[7329] وسذاب ويكون[7330] مرقة السمّاق بجنبه[7331] .

(624

آخر[7332]

149v / يؤخذ الطحينة ، يرشّ عليها ماء ورد ، ويمعك[7333] معكًا جيدًا حتى يخرج الشيرج[7334] ويذوّب بخلّ ويحلّى[7335] بعسل ، ويعمل فيه الخردل[7336] حتى يصير[7337] حرّيفًا. ثم تأخذ[7338] بصلة مطبّخة[7339] ويحلّ[7340] على وجهه السذاب[7340] .

(625

حمّص[7341] كسا[7342] يعمل ببلاد الروم

يؤخذ الحمّص[7343] ، يقتل وينزل من منخل[7344] ويصبغ بزعفران ومسك[7345] وماء ورد[7346] . ثم يوضع[7347] عسل[7348] النحل على النار بقدر ما يحتاج إليه الحمّص ، ويغلَى إلى أن تذيق[7349] فتؤخذ رغوته ويلقَى عليه المسك والماء ورد[7350] قبل الغليان. ثم يطفَى بالخلّ[7351] الصافي ويحطّ[7352] عليه[7353] العنّاب[7354] والزبيب الجوزاني[7355] وقصب عراقي[7356] منزوع[7357] نواه وقلب فستق ولوز مسموطين مصبوغين[7358] ، ويغلَى عليهم حتى يأخذوا حدّهم[7359] ويلقوا[7360] على[7361] الحمّص المصبوغ بالزعفران ، ويطبخ حتى[7362] يصير[7363] كالحلاوة[7364] . ثم ينزل ويغرف في الأصحن[7365] ويرشّ[7366] على وجهه قلب الفستق واللوز[7367] والسكّر ويشهل[7368] بشيء من الحلاوة الحمراء والصفراء العلكة[7369] فهو نهاية[7370] .

(626

صفة شوي

150r يؤخذ الشوي السمي[7371] الطيّب[7372] / والألية ، تقطّع رفيعًا[7373] وتعمل في طاجن برام[7374] وتعلق[7375] على النار ويؤخذ[7376] له قلب الجوز المحمّص ،

ويلقَى[7377] عليه الكزبرة والكراويا محمّصين مدقوقين وبقدونس[7378] ونعناع وليمون[7379] الأخضر[7380]، ويعمل في باطنه قليل أطراف الطيب، ويوضع[7381] في الصحن ويؤكل[7382] سخن فإنّه[7383] طيّب.

(627

صفة الرجلة

تؤخذ فينقَّى الورق من عيدانه وقلوبه ويسلق[7384] حتى ينضج ويعمل عليه اللبن الحامض والثوم[7385] والخردل والزيت[7386].

(628

نوع آخر منه[7387]

يسلق[7388] ويلقى[7389] البصلة[7390] وتقلَى[7391] القرحين[7392] فيه ويقلب عليه الخلّ المحلّى بالسكّر أو العسل وإن عملت[7393] عوض الخلّ ماء الحصرم أو ليمون[7394] فافعل[7395].

(629

صنف[7396] آخر[7397] منه

يصلق ويقلَى بالشيرج[7398] ويؤخذ سمّاق منقوع في ماء[7399]، يستحلب ويصفَّى من خرقة. ويدقّ[7400] الجوز ناعمًا، ويقلب عليه ماء ليمون كثيرًا[7401] وفلفل وثوم[7402] وزنجبيل وأطراف طيب، ويجعل على وجهه الزيت الطيّب والبقدونس والسذاب ونعنع. وإن أردت بماء حصرم فافعل.

(630

صفة العجور[7403]

/ يؤخذ العجورة، يقشّر ويشقّق ويعصر من مائه ويطبخ[7404] بزيت[7405] 150v
وشيرج[7406] بعد أن يشقق ويخرّط عليه البصل، ويطبخ ويلقَى عليه البقدونس المخرّط

ويغلَى حتى يذبل ويجعل الجميع على العجور المقلي ، ويقلب عليه خلّ حاذق ويغلَى غلوات ، ويجعل عليه أطراف طيب وعروق نعناع وفلفل وكزبرة يابسة.

(631

صنف[7407] آخر[7408] منه[7409]

يقشّر ويشقّق ويغلَى له بصل محرّط حتى ينضج ويجعل عليه وتحلّ في خلّ جوز مدقوق وقليل طحينة ، ويردّ عليه ويغليه ، وتحل عليه يسير أطراف الطيب. وإن أردت فحلّ بالسكّر أو تعمل فيه يسير ثوم فافعل.

(632

صفة اللوبيا

يدقّ قلب الجوز حتى يلعب في دهنه ويذوب بزيت وكراويا ، وتجعل على اللوبيا فتؤكل.

(633

صنف[7410] آخر[7411]

يخلط مع[7412] الجوز بماء[7413] ليمون وثوم[7414].

(634

آخر[7415]

يؤخذ ماء ليمون أخضر[7416] ، يدقّ[7417] قلب جوز ناعمًا[7418] ويجعل فيه
151r البقدونس والنعناع والسذاب المخرّط وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف / طيب وثوم[7419]
وتجعل[7420] اللوبيا المصلوقة فيه[7421] ويغلَى غلوة ويبرد[7422] ويؤكل.

(635

آخر[7423]

يستخرج سمّاق منقوع في ماء من خرقة ويزاد ماء ليمون حتى تحمّصه[7424] ، ويخثّر[7425] بقلب[7426] جوز مدقوق وفلفل وثوم[7427] ، ويجعل على اللوبيا[7428].

(636

صفة القرع[7429]

ينحت ويقطّع شوابير ويلتّ[7430] في الدقيق مثل السمك ويقلَى بالشيرج[7431] ، ويعمل عليه الطحينة المذابة[7432] في الخلّ وماء الليمون وجوز مدقوق وبقدونس محرّط ونعناع وكزبرة يابسة[7433] وكراويا مدقوقتان[7434] وأطراف طيب ويسير[7435] زعفران وثوم[7436] ، ويحلّى بسكّر ويجعل على القرع ويغرف(7437).

(637

صفة[7438] الكرنب[7439] بالطحينة

تحتاج إلى كرنب وطحينة وخلّ وخردل ، يقطّع الكرنب ويسلق[7440] وتعمل عروقه[7441] فإذا نضج يشال ، وتؤخذ الطحينة ، يرشّ عليها قليل ماء حار ويضرب ، فإنّه[7442] يخرج منها شيرج[7443] ويذوّبها بالخلّ فيدقّ الخردل ويعمل على الطحينة . ويؤخذ من[7444] الكرنب[7445] غصن غصن[7446] يعمل في الحوائج ويعمل / في 151v
الأوعية ، فإذا فرغ فيعمل عليه الذي يبقَى من الطحينة[7447] ، والشيرج[7448] الذي يبقَى[7449] من الطحينة ، يعمل على وجهه[7450] .

الباب العشرون

في الطيب وطبع الخلال من الصفصاف ومن عيدان الخلاف

(638

الصفصاف[7451] بارد يابس قليل الإضرار بالأسنان[7452] كثير النفع ، وهو أفضل[7453] ما خللت[7454] الأسنان به[7455] من الزهومات[7456] ، مأمون عليها ، نافع[7457] ؛ الخلال[7458] المأموني ، وهو زهر قصب ينبت في الصحراء ، حارّ ، يابس وبزر البري[7459] منه إذا استُفَّ يلقي[7460] الدود[7461] ، وعيدان[7462]

الخلاف باردة معتدلة بين الرطوبة واليبس[7463] ولا يستعملها إلاّ أوساط[7464] الناس. وعند فقدان الخلال المعمول. والأدب[7465] في الخلال أخذ الخلال من المرؤة[7466] لتنظيف[7467] الأسنان وتنقيها من دقيق اللحم، لأنّ اللحم إذا بات في الفم[7468] ينتن[7469] لا سيّما إن[7470] كان فيه الصلّة[7471]. وإذ قد ذكرنا الخلال فلا بدّ من ذكر الأشنان.

(639

أشنان[7472] الملوك والأمراء والمتموّلين[7473]

152r يؤخذ الأشنان / الفارسي[7474] العصافيري النقي البياض ثلاثة أرطال، ومن السُّعد الكوفي الطيّب أربع أواق، ومن الأشنة[7475] البيضاء[7476] النقية المطحونة المنخولة أربع أواق، ومن الصندل المحكوك[7477] الأصفر[7478] بماء الورد ثلاث أواق، ومن الورد النقي البياض المطحون ثلاثة أواق، ومن الإذخر المكي الناعم أوقيتان، ومن القرنفل مثله ومن السنبل والقرفة من[7479] كلّ واحد أوقية[7480] ونصف، ودقيق أرزّ مطحون ثمان أواق. يعمل الأشنان بعد دقّه وينخل ويضيف[7481] إليه دقيق[7482] الأرزّ والشعير[7483] والإذخر والورد[7484]، ويبخّره بعد[7485] يوم وليلة بالعنبر[7486]. ثم تفتق[7487] كلّ[7488] رطل[7489] منه[7490] بمثقال[7491] كافور رياحي[7492]، فهذا هو الأشنان الرفيع الذي يغسل به الخلفاء[7493] والوزراء المتخصّصين.

(640

صفة أشنان آخر[7494]

يؤخذ الأشنان[7495] العصافيري النقي[7496] المطحون، يؤخذ منه مَنًّا، ومنّ[7497] من قشر الشمام[7498] الذي هو البطّيخ الأصفر المخلوط[7499] بالصفرة المجفف نصف[7500] مَنّ، ومن اللوز الحلو المقشور[7501] المدقوق المنخول / ربع مَنّ[7502] 152v، ومن الزعفران المطحون أوقية، ومن القرنفل[7503] الزهر[7504] أوقيتان. يطحن وينخل[7505] ويعجن بماء الورد ويبسط في زبدية ويبخّر بالعود[7506] ويجفف بالظلّ. وإذا[7507] جفّ يدقّ[7507] وينخل ويشال في البراني.

(641

وهذا صفة دقيق الأرزّ النقي[7508] لعمل الأشنان

يغسل الأرزّ النقي بالماء ثلاث أقام غسلاً جيدًا. ثم ينشره في الشمس حتى يجفّ بعض الجفاف. ثم يدقّه وينخله منخل صفيق[7509].

(642

/ صفة صابون مطيّب أصفر اللون DK 128r

يؤخذ لوح صابون نقي يجود نشره نشرًا دقيقًا ويعجن عجنًا لطيفًا بحيث يبقى مثل المرهم، ويدقّ له قليل عصفر ومحلب، ويعجن فيه ويترك ليلة حتى يختم. ومن باكر يبسط على طبق ويقطّع شوابير ويختم في وسطه بختم صنع من خشب نقشه مليح، ويعمل قوالب نحاس مضلّع مسطّح وحلزون ومثل أباليج السكّر. ثم يجعل في خرقة رفيعة وتضربه وتقلبه في القالب النحاس حزمًا قويًا مملوء[7510]، ويختم المصنوع[7511] من
الخشب وتجسّوا الخرقة فإنّه يخرج وقد صار منقوشًا، ويجعل على ظهر غربال / يومًا. ثم DK 128v
يشغل باليد ويسير ماء ورد ويترك حتى يتشقّق[7512]. والأبيض[7513] منه[7514] لا يحلّ[7515] فيه عصفر بل[7516] محلبًا[7517] ويسير[7518] الاسفيداج، والأخضر يجعل فيه يسير[7519] من جنزارة وسياقته[7519]، والازرق يجعل فيه يسير[7520] من النيل[7521]، وفي جميع[7522] الألوان[7523] لا[7524] ينزل[7525] المحلب والوردي بيسير[7526] من سيلقون، والأحمر العقيقي قليل من الزعفران[7527] والأصفر الصافي زعفران.

(643

صفة أخرى

يعمل الصابون مثل ما ذكر ويزاد فيه هال وبسباسة وكباش قرنفل مدقوقين منخولين[7528] من خرقة[7529] حرير ويقلب عليه قليل ماء ورد حتى يختلط أجزاؤه
ويعجن به الصابون / فإنّه يجيء مليحًا[7530]، طيّب الرائحة جدًا، ويجعل فيه[7531] 153r
يسير[7532] محلب فإنّه غاية.

(644

صفة أشنان مطيّب

أشنان وآس وورد وعرق وكافور وسعد كوفي وسنبل[7533] ، يسحق الجميع ويعمل غسولاً .

(645

صفة أشنان ملوكي

ذكره علي ابن ربن[7534] في كتابه فردوس[7535] الحكمة : أشنان رطلان وقرنفل وقرفة وصندل أصفر وسُعْد وميعة وبسباسة وكبابة وهال وعود هندي من كلٍّ[7536] أوقية[7537] ، ينعّم كلّ[7538] بفرده وينخل من خرقة حرير ويخلط بالأشنان ويلقَى عليه أوقيتين دقيق باقلاّ عوضًا[7539] عن دقيق الأرزّ ، فالأرزّ[7540] في الأصناف المتفرّقة[7541] المتقدّمة ، ويعجن[7542] بماء ورد وكافور رياحي[7542] ، ويبخّر بعود[7543] . ثم يفتق كلّ رطل منه بمثقال كافور[7544] .

(646

صنف[7545] آخر[7546] ملوكي[7547]

أشنان[7548] ودقيق أرزّ[7549] وادخر[7550] وصندل أصفر وسعد ومحلب[7551] ؛ تدقّ المحلب برفق لئلاّ يخرج دهنه وينخل الجميع ويخلط ويلتّ بماء ورد وكافور رياحي . ثم[7552] ينشّف[7553] وينخل[7554] . والمحلب إذا دقّ[7555] الأشنان وطال مكثه ريح ، فينبغي أن يعمل منه / ما يستعمل[7556] جمعة[7557] جمعة[7558] . 153v

(647

صفة آخر[7559]

نشاء[7560] الحنطة وأشنان[7561] بارقي أو فارسي وحبّ المحلب الأبيض أجزاؤه متساوية ، فيخلط معه[7562] قرنفل وقصب ذريرة وقسط حلو وجوز بوا[7563] من هذه الأربعة جزء[7564] ويفتق[7565] بكافور رياحي مسحوق .

(648

صفة آخر[7566]

أشنان جزء ودقيق أرزّ أوقية[7567] جوز بوا وقرنفل ومحلب مدقوق أبيض من كلٍّ[7568] نصف جزء. يدقّ الجميع فرادي، وينخل من[7569] حريرة[7570] ويخلط ويضاف إليه زعفران. وقال محمد بن أحمد البلدي: يضاف إليه أشنان عصافيري مطحون[7571] أوقيتين فإنّه أنقَى[7562] وأبلغ.

(649

صفة آخر[7573] أشنان[7574] ملوكي

يؤخذ أشنان عصافيري قدَح وسُعد كوفي قدح وسُعْد قصاري نصف قدح وحزمة[7575] بنفسج ثلاثة[7576] دراهم وزرّ ورد[7577] عراقي ثلاثة دراهم[7577] ومسك قيراط. يدقّ وينخل ويضاف إلى الأشنان، فهذا[7578] هو[7579] الأشنان الملوكي الطيّب[7580] العال.

(650

صفة لقلع[7581] الزفر من اليدين[7582]

يؤخذ البرنوف[7583]، ييبّس ويصحن وينخل ويعمل عليه دقاق الترمس، ويغسل به اليدين / ، يقلع الزفر. وكذا[7584] إن غسلت[7585] به[7586] وهو طري يقلع[7587] 154r
الزفر.

(651

صفة دهن يقطّع[7588] رائحة الزفر

يطرح النسرين[7589] في الشيرج[7590] وينزل[7591] في الشمس أربعين يومًا، ويضاف إليه[7592] قليل كافور ويرفع. وكذا[7593] اللوز إذا أعلق[7594] بزهر[7595] النارنج فيأتي[7596] مليح ويستعمل بحالة. وكذا[7597] إذا استخرج دهنه ومسح[7598] به اليد[7599] فإنّه أحسن شيء يكون.

(652

صفة دهن

يؤخذ لوز مصلوق[7600] بورد ويبخّر له قطن[7601] ويقلب عليه دهن الورد وصفة تبخير القطن[7602] : تأخذ قطن غزل[7603] رقيق تنشفه[7604] وتدهن إناء صيني وتلصقه به وتبخّره بعود وعنبر ستة[7605] أو[7606] سبع مرّات ، وتقلب عليه الدهن ، وتدرّ عليه عنبر ومسك[7607] ، ويستعمل[7608] فهو[7609] طيّب الرائحة.

(653

صفة دهن

يتبخّر به[7610] ، يعرف[7611] بدهن الزفر ، ينفع الأرياح الباردة والنفخ ولكلّ مرض بارد ولمن[7612] أصابه[7613] في يده ورم[7614] من البرد ، ويقلع[7615] الزفر[7616] وروائح السمك[7617] ورائحته[7618] عطرة طيّبة. يؤخذ جوز[7619] طيب
154v وهال وبسباسة هندية وقرنفل[7620] وسنبل وتنبل وورق رند[7621] من كلّ[7622] جزء / وحد[7623] ، زرّ ورد مربّى منزوع الأقماع جزء[7624] ، ومن[7625] شيبة[7626] عجوز جزئين. يدقّ الجميع وينخل من جابونية[7627] ويجاد سحقه ، ويخلط معه عنبر وصندل مقاصيري مسحوق ، فيخلط ويصحن[7628] وهذا هو الذرور. ثم يؤخذ عود ثلاثة أجزاء وسكّر نبات جزئين ، وقسط حلو وقسط مرّ من كلّ واحد جزء ، ظفر ويحلّ[7629] خلّ[7630] وينزل[7631] فيه ليلة كاملة ويسلق[7632] وينظّف[7633] الذي عليه بسكّين ولاذن عنبري يفتل صغارًا[7634] ونصف آس يابس يقرض[7635] بمقصّ[7636] آخر[7637] وزعفران شعر جزء يهرس في الهاون وهذا البخور. يؤخذ قطن ، ينظّف[7638] رقيقًا[7639] ويدهن زبدية كبيرة بشيرج[7640] طري ويلصق فيه القطن ويخلّى قعرها ، ولا تجعل عليه أصلاً فإنّه يحترق ويجعل في طبق بجمرتين[7641] نار وتجعل عليه شيئًا[7642] من البخور وتكبّ[7643] عليه[7644] الزبدية الملتصق فيها القطن ويبخر[7645] . فإذا فرغ الدخان يبخّر[7646] ثانيًا[7647] . ثم تقلب القطنة وتلصق كما
155r كانت أوّلاً وينشر عليها قليل شيرج[7648] ويبخّر[7649] سبع[7650] / دفعات[7651] ، وتبخّر بعد ذلك بعنبر. فإذا احمرّت القطنة تدرّ عليها من الذرور المذكور درًّا جيدًا[7652] أو يلقَى[7653] في شيرج[7654] طري غمرة وزيادة[7655] ، وتبخّر الوعاء

من البخور[7656] والعنبر وتجعل القطن والشيرج[7657] فيه وتمسّك رأسه بمسك[7658] على قدر الإمكان وتستعمل[7659] . وكلّما فرغ من تبخير[7660] القطن ألصق عليه، وتفعل كما[7661] ذكرنا . وتعمل في القطن أيضًا شيبة[7662] وقليل عنبر سحيق وورق زرّ ورد من الذرور فإنّه يحسنه ويطيّبه[7663] .

(654

صفة الدهن المبخّر

سنبل وتنبل وبسباسة وكباش قرنفل وهال[7664] وجوزة طيب وورق القماري[7665] وصندل وعود وزرّ ورد وشيبة مغسولة سبعة[7666] أقمام[7667] . هذا طيبه وبخوره قسط حلو وقسط مرّ، ولاذن عنبري وعود وعنبر، تبخّره بالحوائج سبعة مرّات[7668] ، والعود[7669] والعنبر مرّتين، والشيرج[7670] ينخلع بعنبر وزبدة[7669] .

الباب الحادي والعشرون

في[7671] البخورات الطيّبة[7672] المقوّية للنفس والقلب والحبوب المطيّبة[7673] وأدوية العرق وغير ذلك

(655

صفة بخور

قشر ليمونة تلمسي[7674] / ، وقشر نارنجة ومرسين وظفر وسندروس[7675] 155v
ومصطكاء وزعفران شعر وصندل وسكّر نبات . يدقّ كلّ واحد بمفرده وتزنه[7676] بالسوية، ويعجن بماء ورد نصيبيني[7677] ويقرّص ويجفف في الهواء ويشال[7678] .

(656

صفة فتائل العنبر

يؤخذ قيراط مسك مع[7679] درهم عنبر مسحوق بزيت[7680] وبما[7681] ورد نصيبيني . ثم يضاف إليه المسك المذكور، ويضاف إليه[7682] ربع درهم كافور

ويطبخ[7683] جيد على نار، ويضاف إليه درهم[7684] حطب كرم، يحرق[7685] ويخلط الجميع ويعمل فتائل[7686] ويستعمل[7687].

(657

صفة بخور عود

يشقّ العود وينقع في ماء ورد[7688] ستة أيّام أو سبعة، ويبخّر به.

(658

صفة بخور عود معلّى بعنبر وهو أجود من الأوّل

يشقّ العود ويصحن بسكّر نبات ناعمًا ويجعل في[7689] طبق على نار ويذاب فيه عنبر خام وعنبر معجون وقليل مسك، فإذا ذاب يترك[7690] السكّر[7691] ويحرّك. فإذا اختلط يجعل فيه العود ويحرّك حتى يلبس[7692] العنبر جميع أجزاء العود ويرفع، فإنّه يبيضّ ويكون رائحته[7693] طيّبة في البخور[7694].

(659

صفة فتائل[7695] ندّ[7696]

يؤخذ عنبر مثقال، وشمع ثمن مثقال /، يذوّب الشمع[7697] على النار، ويعمل 156r
فتائل. فإذا أراد البخور يَقِد[7698] طَرفها[7699] ويطفئها تبقى تبخّر ليلة كاملة[7700].

(660

صفة فتائل[7701] لا نظير له

يؤخذ أوقيتين توتيا، تُصحَن ناعمًا، وقرمية[7702] بنفسج خمسة عشر درهمًا، شيبة العجوز[7703] سبعة دراهم؛ تنقع الشَيبة في ماء الورد يومًا، ويعصر ويدقّ حتى[7704] يتهرّأ، وتعصر[7705] الجميع في هاون، ويربّب إلى أن ينشَف، ويقلب عليه ماء ورد خمس[7706] مرّات. يفعل كما ذكرنا، فإذا تهيّأ، يرفع في إناء حتى يجفّ بحيث يلصق[7707] في زبدية صيني ويبخّر عشرة أقمام[7708] بعود قماري، ويبخّر بعده

بعنبر[7709] . وبين[7710] كلّ تبخيرتين يُعجَن ويلصق كما ذكرنا أوّلاً ، ويرشّ عليه الماء ورد . فإذا أخذ من البخور حدّة[7711] تصحن حتى تصير[7712] مثل الهباء ويستعمل ، فإنّه يقطّع الصنان[7713] ويطيّب الرائحة[7714] .

(661

صفة حبّ

يطيّب[7715] النكهة ويقوّي الأسنان ، ويهضّم الطعام بعد الأكل ، ويجعل منه في الفم عند النوم[7716] فتبقَى رائحته[7717] طيّبة ، ويبخّر منه أيضًا . وإن شئت[7718] مثل الذريرة وتطيّب بها مثل[7719] الطيب[7720] يابسة[7721] . وإن صحنته[7722] وجعلته / في دهن بان وتدهنت[7723] به قام مقام الغالية[7724] . وإن حلَلت الحبّ بماء 156v ورد ومسحته على جسدك كان حسنًا . يؤخذ من العود الهندي سبعة دراهم ، وقرنفل[7725] أربعة دراهم ، ومن البسباسة أربعة دراهم ، وكبابة[7726] ثلاثة دراهم ، ومن السُعْد الأبيض الكوفي خمسة دراهم ، ومن الصندل مثله ، وقاقلّة[7727] ثلاثة دراهم ، ومن سكّ[7728] المسك نصف[7729] أوقية[7730] ، ومن الكافور نصف مثقال . تسحق ذلك وتعجن بماء ورد فارسي ، والأجود نصيبيني[7731] ، ويصنع منه[7732] حبًّا كالحمّص أو أكبر قليلاً ، ويجفّف في الظلّ ويؤخذ منه بالغداة وعلى الأكل . ولا يزال يديرها في فمه[7733] حتى تذوب ويبلع في[7734] دونها[7735] ، وكذلك[7736] عند النوم[7737] .

(662

صفة حبّ يطيّب النكهة ويمسك[7738] في الفم فيذهب البَخَر

يؤخذ جوز بوا وقاقلّة من كلٍّ[7739] درهم ، ومسك خالص حبّتين . فيجتمع[7740] هذه[7741] وتدقها[7742] وتنخلها[7743] سوى المسك ، ويستعمل[7744] وقت الحاجة[7745] .

(663

صفة دواء عرق

توتيا شقف أوقية[7746] كيزان الفقّاع خمسة دراهم ، خبر[7747] فضة[7748] درهمين[7749] ، شقف / صيني درهمين ونصف ، ماء ورد بلدي أوقية ، ماء ورد نصيبيني 157r نصف أوقية. تحلّ[7750] الجميع بماء الورد وتستعمل فهو[7751] غاية في قطع العرق.

664)
صفة الزهرية[7752]

زهر النارنج الأبيض خاصّيته يجعل في خرقة ويبخّر من تحته وهو ندي بالعود والعنبر والصندل والسكّر ، ويجفّف في الظلّ ويرفع . ويؤخذ أوقية زرّ ورد عراقي منزوع الأقماع ، وأوقية سنبل وهال وقرنفل نصف أوقية من كلّ واحد ، ويؤخذ من الزهر المجفف نصف رطل ، يطحن الجميع في الطاحون ويجمع . ويؤخذ ماء ورد ومسك وزبدة ، ويكون الماء ورد أوقيتين ، والمسك والزبدة حسب الإرادة. يليّن به الحوائج وتجففه في الظلّ مغطًّى ويرفع في إناء زجاج.

665)
صفة البرمكية

قسط مرّ نصف رطل ، لاذن هندي[7753] أوقية ، ظفر نصف أوقية ، فتات[7754] عود أوقية ، زرّ ورد نصف أوقية ، أطراف طيب كامل أوقيتين. ويكون السنبل أكثر ، زعفران شعر درهمان ، مصطكاء نصف أوقية ، صندروس درهمين ، قشر ميعة أوقية ، ماء ورد أوقيتين ، عسل نحل / نصف رطل وماء مرسين من كلّ واحد أوقيتين ، عسل نحل 157v نصف رطل ، كافور درهم ، زبدة نصف درهم. يدقّ الحوائج ويطحن ناعمًا ، ويخلط ويغلَى بالنضوع[7755] وماء الآس ، ويحل فيه لاذن وترمَى الحوائج عليه ، ويحرّك بملعقة وتكون ناره ضعيفة ، ويحلّ الكافور والزبدة في الماء ورد. فإذا نزل به عن النار يلبسه بما ألق[7756] المذكور ويرفع في إناء زجاج.

666)
صنف آخر[7757]

تأخذ وزن نصف[7758] مسك ، وثلاث أواق ماء ورد. وتجعل قطنة في سكرجة

وتسكب عليها الماء ورد والمسك وتتركه حتى يجفّ. فإذا وصل[7759] إلى الحمام مع من أردت[7760] تجعل القطنة في مررات[7761] الماء وصلب[7762] عليها عودًا حتى لا تقع القطنة، فإن الماء يصير ماء ورد. وكلّ من يغسل[7763] في[7764] الحمام[7765] من ذلك الحوض لا يشكّ[7766] أنّه ماء ورد.

(667

صفة النسرينية

يؤخذ[7767] نسرين أخضر أوقيتين، وقرنفل أوقية، ونصف أوقية سنبل وهال. يدقّ الحوائج وتنخل وتدقّ مع النسرين حتى يجفّ[7768] الجميع بالسحق، ويبخّر بعود[7769]، ويفتق[7770] زبده[7771] وكافور وماء ورد ويكون بخور وهو رطب[7772].

(668

صفة / البنفسجية 158r

يطحن ورق[7773] البنفسج[7774] ناعمًا ويحلّ بماء الورد الممسّك[7775] أو الزبدة[7776]، ويجفّف في الظلّ مغطّى بشعرية[7777]، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل.

(669

صفة المعشوقة

عود أوقية، صندل مقاصيري[7778] درهمان، لادن ثلاثة دراهم، سكّر نبات مثقال، كافور درهم، قشر نارنج نصف درهم، يسحق الجميع ويذيب[7779] اللادن بيسير ماء ورد قدر ما يعمّهم[7780]، ويضيف إليهم[7781] يسير مسك، ويعجن أقراصًا ويجفّف في الظلّ مغطّى[7782] بشعرية، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل[7782].

(670

صفة زهرية أخرى

يجفف زهر النارنج الأبيض في الشمس ويدقّ ناعمًا ، ويدقّ مع كلّ رطل أوقية عرق كافور وأوقية سعد وزرّ ورد أوقية ، نصف أوقية مردقوش ؛ يجمع[7783] الكلّ[7784] بماء الورد ويعمل في قنينة[7785] وتبخّر قدر طين[7786] مشدودا الوصل[7787] . وفي العليا طاق ينخل[7788] البخار منه ويكون بخوره برمكية أوقية[7789] ربع[7790] معسل[7791] ، وعلامة كماله أن يجفّ طين الوصل[7792] .

(671

صفة لخلخة[7793]

يؤخذ قياسة[7794] طويلة العنق ، يوضع[7795] فيها ماء ورد أوقية ، وماء خلاف
158v أوقية / وماء لسان ثور شامي أوقية ، وماء قرنفل ربع أوقية ، وماء زهر نارنج إن تهيّأ ربع أوقية ، وعود مسحوق ثلاثة درهم[7796] ، وعود[7797] مثقال ، ومسك حبّة وقطعة من تفّاحة مقشورة نقحية[7798] مقطّعة[7799] صغارًا ، وقطعة من سفرجل[7800] كذلك ، وقاقلّة نصف درهم وكبابة مثلها. ثم توضع[7801] على نار هادئة ، فإنّه[7802] يخرج من ريح في[7802] غاية العطرية ، وكلّما قلّ ماؤه يزاد من هذه المياه تحتها ، وتكون نارها لطيفة جدًّا.

(672

صفة بخور برمكية

يبخّر بها من يقعد[7803] في[7804] الدهاليز وبيوت الراحة وهي مليحة جدًّا : قسطين حلو[7805] ومرّ من كلّ[7806] جزء ، وظفر[7807] جزء ، ومرسين يابس مقصّص ، ولادن عنبري يفتّل[7808] صغارًا[7809] ، وقشر[7810] نارنج يابس[7811] ، وليمون[7812] يابس من كلّ[7813] نصف جزء ، وزعفران[7814] شعر[7815] . يهرش[7816] الجميع ويؤخذ عسل نحل بماء ورد وخلّ خمر[7817] ويعلق[7818] على النار ويلقَى فيه لادن عنبري شيء[7819] جيد والزعفران ، إلى أن يصير له قوام جيد ، وتجعل فيه الحوائج ، ويحرّك وينشر في الظلّ إلى أن ينشف.

(673

صفة ندّ[7820] مركّب للبخور عجيب

عود هندي ربع أوقية ، سكّ[7821] / مسك ربع مثقال[7822] ، زعفران نصف مثقال ، عنبر[7823] دسم[7824] مثقال ، مسك نصف مثقال ، كافور رياجي[7825] ربع[7826] مثقال ، لادن رطب مثقال ؛ يسحق الجميع ويعجن بماء التفاح الشامي[7827] والنمّام والمرزنجوش[7828] الرطبات وماء التفاح ؛ يعجن[7829] النمّام عجنًا[7830] يابسًا قويًّا ما خلا العنبر والمسك والكافور ، ويخمر يومًا وليلة . ثم يقرّص العنبر صغارًا[7831] ويحمَى له طبقًا ويحطّ[7832] فيه . فإذا[7833] انحلّ يلقَى عليه عسل أبيض منزوع الرغوة ، وتحلّ فيه أيضًا اللادن من[7834] على[7835] النار[7836] ومع العنبر[7837] وتلقي[7838] عليه الحوائج بعد أن يرفع على[7839] صلاية قد[7840] مسحت بماء بارد[7840] ، ويسحق[7841] بالفهر الملطوخ[7841] بماء الورد سحقًا ناعمًا حتى يدخل[7842] بعضها في بعض . ثم يمد على البلاطة[7843] ويقطّع شوابير[7844] على أيّ شكل أردت ، ويجعل على منخل ويحطّ[7845] في الهواء[7846] الذي[7847] لا غبار فيه خمسة عشر يومًا . وإن أردت تقلبها[7848] بعنبر ، فخذ أزبده[7849] في طبق على نار هادئة واجعل الشوابير فيه وتقلبها[7850] ظهرًا وبطنًا[7851] ، وتعيده إلى المنخل / وتتركه حتى ينشف[7852] .

159r (at "سكّ /"), 159v (at "المنخل /")

الباب الثاني والعشرون

في الذرائر[7853] الملوكية[7854]

(674

ذريرة[7855]

يؤخذ أوقية سنبل ، يدقّ ناعمًا وينخل ، ويدقّ قرنفل وبسباسة من كلّ واحد درهمين ، ويحلّ بماء ورد ، ويبسط في زبدية صيني ويبخّر ثلاث[7856] مرّات[7857] ، وست[7858] مرّات[7859] عود ، وخمس دفعات عنبر . وكلما يحرّك[7860] مرّتين[7861] تقلب وتعجن ويرشّ عليه ماء ورد . فكلّما كثرت[7862] بخوره زادت رائحته . وعندما[7863] يقرّص يحلّ[7864] فيه ربع درهم زباد[7865] ويعمل أقراصًا على

ظهر[7866] منخل حتى يجفّ في الظلّ. ثم يطحن ويضاف إليه عنبر، وهو العود المطحون[7867] وزن خمسة دراهم ويرفع في إناء[7868].

(675

صفة ذريرة باردة[7869] تستعمل في الصيف

يؤخذ صندل مقاصيري[7870]، يحدّه[7871] على الحجر بماء ورد ويعصر من خرقة[7872] جيدًا[7873]، ويبسط في زبدية ويبخّر دفعات بعود وعنبر، ويضاف إليه من[7874] المسك والعنبر مثقال وربع[7875] درهم زباد[7876] ويستعمل.

(676

صفة ذريرة سُعْدية

سُعْد جزء، وعود قماري جزء، وصندل مقاصيري[7877] جزء. يدقّ[7878] وينخل ويعجن / بماء ورد وينشف؛ يفعل[7879] ذلك ثلاثًا[7880] فإذا[7881] نشّفت[7882] 160r
يدقّ، ويجعل معه لكلّ عشرة دراهم دانق كافور ودانق مسك[7883].

(677

صفة ذريرة الوردية

يؤخذ عشر[7884] دراهم عود قَماري وصَنْدَل[7885] وقاقلّة ثلاثة[7886] دراهم؛ يدقّ الجميع ناعمًا، ويعجن بماء ورد، ويبخّر بقسط وظفر وصندل خمس مرّات. وبعد ذلك يبخّر بعود ستة أفمام. وبين كلّ تبخير يعجن ويبسط في زبدية كالأوّل، وينشف ويسحق ويستعمل.

(678

صفة ذريرة أترنج[7887]

يؤخذ سليخة عشرة دراهم، أشنة[7888] مثقال، قشر الأترجّ الأعلى عشر[7889] مثاقيل؛ تدقّ الحوائج ناعمًا مع[7890] قشور الأترجّ حتى تختلط أجزاؤه، ويعجن بماء الورد، ويبخّر بقسط وعود ما كلّ سبعة أفمام، وينشف وينعّم[7891] ويستعمل.

(679

صفة ذرور الماء ورد

وفيه خواصّ عجينة ومحراق للمشائخ وأسرار[7892] وهناء[7893]. يؤخذ ثلاث[7894] دراهم كثيراء بيضاء، يوضع[7895] في إناء نظيف[7896]، ثم تأخذ أوقية ونصف ماء ورد شامي خاصّ، ويعمل[7897] فيه شيء من المسك. ثم اسقيه[7898] الكثيراء على ثلاثة أيّام. ثم جففها تجفيفًا حسنًا، وترفع عندك / ذرور واعمل أنّك إن 160v
أخذت من هذا وزن حبّة قمح بين[7899] أسنانك[7900]، وتشرب[7901] قليل ماء[7902] ومسكت الماء في فمك ساعة[7903] لطيفة[7904]، ثم[7905] تبخّ[7906] فإنّه يخرج[7907] ماء ورد خالص زكي؛ تستعمل هذا الذرور في أشياء كثيرة في المشروب والمخلّلات اللطيفة مثل التفّاح والسفرجل والكمّثرى[7908] واللفت[7909] الرفيع المصبوغ[7910]، ويستعمل أيضًا في المساليق[7911] والمزوّرات والأطبخة[7912] الرفيعة[7913] فافهم ذلك.

(680

صفة ذرور العنبر[7914]

النافع من وجع القلب[7915] ورطوبات الدماغ، ويطيّب النكهة والنفس، ويستعمل في الأشربة والنقوعات الرفيعة والمزوّرات النافعة من الأوجاع[7916]. وفيه خواصّ عجيبة وصفته[7917]: يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء[7918] بيضاء، ينقع في أوقية ماء ورد عالي[7919]، فإذا[7920] انحلّت أضف[7921] دراهم[7922] عنبر مثلث[7923] مسحوق ناعم، ويخلط[7924] خلطًا محكمًا، ويجفف ويسحق ويرفع ذروره.

(681

صفة ذرور الزعفران

المفرح للقلب المقوّي للباه والمفتح للسدد[7925] والمزمنة[7926]، يستعمل في[7927] بعض الأشربة الموافقة له[7927] وفي بعض الأطبخة / مثل أرزّ الدجاج الأصفر 161r
الساذج[7928] وفي[7929] بعض المخلّلات الرفيعة وصنعته: يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء

بيضاء، تنقع في اوقية ماء ننوفر[7930] شامي[7931]. فإذا انحلّت يلقَى فيها درهم زعفران طيّب، ويخلط خلطًا محكمًا[7932] ويجفف ويرفع ذرورًا[7933].

(682

صفة ذرور الدارصيني

اعلم وفقك الله أن هذا الذرور فيه أسرار عجيبة، منه أنّك تأخذ رطل[7934] لبن حليب[7935] طري، يلقَى فيه أربع[7936] أواق[7937] سكّر[7938]، ثم اسخنه[7939] على النار وألق عليه خمسة دراهم من هذا الذرور واتركه ساعة ونصف فلكية، فإنّك تجد[7940] قوام البيراف[7941] في أحسن ما يكون من الطعم والرائحة والنفع. وإذا أردته على طعام الأرزّ أو الفريك والنماص[7942] الشاوان[7943] اللطيفة فإنّه ينفع[7944]، ويؤثر[7945] أحسن الأوران[7946] العسه[7947] على بعض المخلّلات، فهو نافع ممازج يستعمل في الصلوصات[7948] الرفيعة. وصنعته أن يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء بيضاء[7949]، يتبّل[7950] بأوقية ونصف ما قد أخرجت فيه خاصّيته[7951] جوز الطيب ثلاث أيّام. فإذا[7952] / 161v. انحلّت[7953] ألق عليها وزنها قرفة[7954] لفّ[7955] حرّة[7956] ناعمة منخولة من شيء صفيق[7957] ويخلط خلطًا محكمًا، ويجفف ويرفع ذرورًا[7958].

(683

صفة عمل بخور العود

يؤخذ قطع العود الهندي، تغمره[7959] في جلاب قويّ ويمرغ[7960] في سحيق[7961] الكافور ويعمل على[7962] كاغد ويرفع. وإن حلّ[7963] الكافور وغمر فيه العود أغنَى عن الحلاوات[7964].

(684

تصعيد[7965] ماء الزعفران

تأخذ منه مسحوق ما شئت، تنديه من الليل بالماء وتعمّه[7966]. ثم[7967] تخرجه

من الغد وهو ندي ، تصيره في القرعة وتصاعده في الرطوبة ، يخرج أبيض فريحه[7968] ريح[7969] الزعفران المحض وهو أبيض[7970] صافي لا يؤثّر في الثوب ولا يظهر[7971] .

(685

صفة ماء المسك

تأخذ من المسك الجيد دانق ، ومن ماء الورد الجوري الجيد رطل بغدادي[7972] ، يخلط المسك بماء الورد ، وتترك[7973] ساعة أو ساعتين[7974] ويجعل[7975] في القرعة والأنبيق ويصاعد في الرطوبة ، يخرج ماء مسك خالص عجيب[7976] .

(686

صفة[7977] تصعيد الكافور

يؤخذ من الكافور الرياحي[7978] الطيب مثقال / ، يطرح عليه نصف من ماء ورد 162r
مكرّر خالص وتصاعده في القرعة والأنبيق في رطوبة ، يخرج ماء كافور.

(687

صفة تصعيد ماء القرنفل

تأخذ من الجيد منه ما شئت وتصبّ عليه ماء ورد مثله في الوزن بعد أن يرضّ القرنفل ، وتدعه فيه وتغمره ليلة . فإذا أصبح امرسه في ذلك الماء وصعِّد به بالقرعة والأنبيق يخرج ماء قرنفل جيدًا .

(688

صفة تصعيد ماء السنبل

يخرج من الجيد منه المها[7979] آخر أتلامه[7979] مدقوقة ، ويصبّ عليه مثله ماء عذب وتغمره يومًا وليلة . ثم تمرسه وتصفي الماء وتصعّده بالقرعة والأنبيق كما صعّدت ماء القرنفل ، يخرج ماء سنبل عجيب .

(689

تصعيد ماء العود

يؤخذ من العود الهندي المدقوق أوقية ، ودانقين مسك ، وثلاثة أرطال ماء ورد خالص ، يخلط الجميع ويصعّد.

(690

صفة تصعيد ماء الصندل

يؤخذ من الصندل المسحوق الجيد أوقية ، يذاب في ثلاثة ارطال ماء ورد ، وصعّده مثل العود.

(691

تصعيد ماء الورد الأحمر

162v لا يكون إذا[7980] حشوت[7981] القرعة / من ماء[7982] الورد فاحشي[7983] الأنبيق أيضًا وردًا[7984] ، وتتركه[7985] على القرعة وصاعده في رطوبة ، فإنّه ينزل أحمر[7986] كما وصفنا. وإن اردته مثل دم الغزال فخذ عود[7987] من سمّاق[7988] الجيد منه[7989] ، ولا يكون عفنًا[7990] ، فبلّه[7991] بماء. ثم لفّه في قطنة[7992] وادخلها[7993] في داخل الأنبيق على القرعة ، وصاعده في رطوبة كما قلنا. فإنّ ماء الورد إذا[7994] غمر[7995] هذه[7996] القطنة قبل منها اللون وجاء[7997] أحمر ، وفعل في الثوب مثل ذلك. وإن جعلت في[7998] يدك[7999] عرق النبيق[8000] سنان ايران[7856] يعمل في ذلك ، وإن جعلت في القطنة شعيرات[8001] زعفران يخرج[8002] الماء أصفر. وإن جعلت في[8003] القطنة من الرطبة خرج الماء أخضر ويدقّ[8004] ، وفعله[8005] في الثوب[8006] كما ذكرنا.

(692

صفة تصعيد ماء الورد اليابس

يؤخذ[8007] ثلاثة أرطال ورد يابس أحمر ، ينقع[8008] في مثل[8009] ماء ،

ويترك[8010] ثلاثة أيّام. ثم تفركه[8011] بيدك حتى يخرج طعمه[8012]. ثم تصفّيه وتصعّده[8013] كما قلنا في الرطوبة.

(693

وتصعيد النسرين والياسمين

يقلع أقماعه ويفعل به كما فعل[8014] في غيره.

(694

صفة تصعيد الأترنج[8015]

يؤخذ الجيد منه[8016] أحمرًا كان أو أصفرًا[801]، / فيقشّر[8017] قشره الأعلى 163r وتصرّه[8018] في قرعة وتقطّره[8019] كما تقطّر ماء الورد، وكذا[8020] تفعل بالتفّاح الكبار[8021]، تقطّعه[8022] وتخرج جوفه وحبّه[8022]. وأما الآس فيؤخذ الأخضر الطري من قضبانه[8023]، يدقّ[8024]، ويرشّ عليه شيئًا[8025] من[8026] ما تصعّده والمرزنجوش والنمام[8027] والبنفسج والسوسن والنرجيس، تفعل[8028] بهم[8029] كذلك[8030].

(695

صفة تصعيد ماء الورد الرطب

يؤخذ[8031] الأحمر الطري، يفرط وتنزع أقماعه ويصبّ عليها[8032] ماء مغلي ويغمر يومًا وليلة[8033]. ثم يعمد إلى الورد يحشيه في قرعة ثلثها[8034] مملوءًا[8035] جيدًا، ويصبّ على كلّ رطل[8036] من ورق الورد ثلاثة[8037] أواق من الماء المنقوع فيه الأقماع[8038] واستقطر[8039] فهو[8040] مليح. وإن زدت[8041] فيه الكافور كان احسن[8042].

(696

صفة[8043] آخر

يؤخذ ورق الورد الطري المنقّى[8044] من أقماعه قدر رطل، ويغمس[8045] في إجّانة فيها نصف رطل ماء قد صبّ فيه دانقان مسك وحبّة كافور، ويضرب ضربًا جيدًا وتحشَى به القرعة وتبيته ليلة حتى يخمر[8046]. ثم يَقِد[8047] تحته ويستقطر، ولا يستقصى عليه بل ينزله[8048] وفيه نداء[8049] فإنّه عجيب.

(697

صفة[8050] آخر منه[8051]

163v ماء ورد أزرق[8052] / ينقّى منه[8053] رطل[8054] بغدادي ويحشَى في قرعة، ويؤخذ من البنفسج الحديث الأزرق الشديد الزرقة[8055] مما جفّ في الشمس لسقي[8050] لونه فيه يؤخذ منه مائة درهم، يندّى[8057] بالماء الورد ويرشّ عليه، ويجعله في الأنبيق والقرعة، يستقطره فيقطر[8058] منه ماء أزرق كالنيل[8059] لا يؤثر في الثياب البيض ولا[8060] يغيّرها[8061] إذا أصابها.

(698

صفة تصعيد ماء ورد أحمر

تأخذ[8062] الورد الأحمر والأبيض وتحشيه[8063] في القرع[8064]، واجعل في الأنبيق أربعة[8065] أواق من الورد الأحمر[8066] الشديد الحمرة[8067]، ودرهمين[8068] زهر لسان[8069] طريًا كان او يابسًا، فإنّه يقطّر كأنه البقّم. ومن[8070] يراه يفرغ[8071] أن يستعمله ويخشى[8072] على ثيابه. وهو[8073] لا يغيّر[8074] الثياب ولا يطبع[8075].

(699

صفة نوع آخر منه[8076]

يحشى الأنبيق[8077] وردًا[8078]، ومعه من ورق[8079] شقائق النعمان الطري[8080]، فإنّه يحمرّ ويجيء لونه مليحًا[8081] ولا يغيّر الثياب البيض إذا رشّ عليها.

(700

صفة نوع آخر منه[8082]

ماء ورد أصفر لا يغيّر[8083] الثياب البيض أيضًا : اجعل مع الورد في الأنبيق شعرات زعفران[8084] من زعفران الشعر[8084] نحو دانقين فإنّه يقطر منه ماء[8085] أصفر.

(701

صفة / تصعيد ماء ورد من[8086] ورد يابس 164r

يؤخذ الورد المربَّى[8087] الأحمر الجيد، ينقّى من[8088] أقماعه مقدار رطل، ينقعه في ماء ورد نصيبيني[8089] يومين وليلتين[8090] في براني مسدّدة[8091] الرأس[8092]. ثم (8093) تصبّ عليه[8094] من الماء العذب أربعة أمثال وزنه، ويسحق له مثقال كافور وقرنفل[8095] ثلاثة دراهم، ومسك[8096] قيراطين. تضربه[8097] جيّدًا وتحطّه[8098] على الماء ورد، وتحشيه في القرع[8099]، وتستقطر[8100] في[8101] الأنابيق[8102]. ثم يصبّ على التفل ماءً ثانيًا[8103] يلحق بالأوّل.

(702

صفة تصعيد الزعفران

عجيبًا في الطيب : يؤخذ أوقيتان[8104] من زعفران الشعر المائي فيجعل في برنية[8015] ويصبّ عليه ماء ورد، يسدّ رأسها وتترك[8106] يومًا[8107] وليلة. ثمّ تسحق له من القرنفل الزهر مثقال، وكافور رياحي مثقال، ويخلطان فيه ويضربان ضربًا[8108] جيّدًا. ثم يصعد بالقرعة والأنبيق على الماء مثل[8109] ماء الورد، فإنّه يخرج منه ماءً عجيبًا[8110] طيّبًا[8111]، ويلقى[8112] على التفل ماء قراح فيخرج ماء ثاني دون الأوّل.

(703

صفة تصعيد المسك بماء الورد

يؤخذ من المسك الأذفر[8113] دانق، ومن ماء الورد النصيبيني[8114] الجوري الجيّد
164v رطل بغدادي[8115] /. يسحق المسك وتضربه[8116] بماء الورد وتتركه فيه ساعة. ثم تسكبه في القرعة، وتركب[8116] الأنبيق وتصعّده على[8117] الرطوبة، فإنّه يطلع[8117] منه ماء المسك لا بعده. وعلى هذا يزيد[8118] من[8119] أحبّ الزيادة[8120] وينقص من[8121] أحبّ النقصان، ويجعل على أثره في القرعة ماء ورد فيأتي ماء مسك دون الأوّل.

(704

صفة تصعيد ماء العود القاقلّي

يؤخذ عود[8122]. يدقّ ويطحن وينقع في قِدْرَةَ[8123] ماء ورد في برنية زجاج، ويترك فيها يومين وليلتين. ثم يفتح البرنية ويستخرج ماء الورد ويقلبه[8124] جميعه في قرعة وربع[8125] مثقال مسك وربع مثقال كافور، ويزاد[8126] فيه ماء ورد ويصعد[8127] في نار لينة.

(705

صفة تصعيد صندل مقاصيري

يؤخذ منه ربع رطل مطحون في الرحاء وينقع في مثله ماء ورد في برنية زجاج، ويترك فيه يومين وليلتين. ثم تفتح البرنية وتستخرج ماء الصندل فتقلبه جميعه في القرعة، ويلقى عليه ربع مثقال مسك، ومثله[8128] كافور. ويركب الأنبيق ويستقطر بنار ليّنة. وإن زدته نصفاً[8129] من[8130] الزعفران مصعّدًا، ونصفاً[8131] من[8132] ماء القرنفل مصعّدًا[8133] جاء[8134] عجيبًا[8135] في[8136] تطييب الرائحة[8137].

(706

صفة تصعيد ماء السنبل[8138] العصافيري

165r تنقيه[8139] من أصوله / وتدقّه، وتعجنه بماء الورد[8140] والنمّام[8141]، وتخمره ليلة وتحرّكه من الغد، وتضربه بماء الورد. ولكلّ أوقيتين[8141] سنبل من ماء الورد

وتحشيه[8142] في[8143] القرعة، وتركب الأنبيق وتستقطره[8144] بنار ليّنة، ولا تكثره[8145]. وباقي[8146] تفله[8147] تجعل[8148] عليه ماء[8149] وتستقطره ثانيًا للمغسولات[8150].

(707

صفة تصعيد ماء القرنفل

يؤخذ قرنفل زهر لكلّ قرعة أوقيتين فينقعها[8151] برطل ونصف ماء ورد يومين وليلتين. ثم تلقي القرنفل بماء الورد في القرعة، ويركب الأنبيق وتستقطر بنار[8152] برفق[8153] إلى ان ينشف؛ إن أحببت أن يزداد[8154] طيبًا[8155] وذكاء، فانقع مع[8156] ماء الورد والقرنفل أوقية ورد، واسحق له قيراط مسك، واضربه فيه وصاعده[8157]، فإنّه يجيء طيّبًا باردًا[8158]. والذي يخرج من التفل اغمسه[8159] بماء[8160] الورد غمسة[8161] فإنّه يجيء[8162] يدخل في الأشنان وغيره.

(708

صفة تصعيد ماء زهر[8163] النارنج

يحشَى[8164] في القرعة وتركب الأنابيق وتستقطر بنار ليّنة، ويجعل في إناء زجاج، وتفتل[8165] له خيط صوف فتلاً رخوًا ويجعل في رأس القنينة[8166]. ويطحن[8167] له اسفيداج[8168] ويجعل فيه، فإنّ هذا الزهر / يخرج عليه شيء كأنّه الدهن يلقطه 165v
خيط[8169] الصوف، وشمّسه[8170] أسبوعين أو[8171] ثلاثة[8172].

(709

صفة تصعيد الريحان والخيار لأجل الحمّام

يرشّ فيها في غير[8173] أوان[8174] الخيار[8175] والريحان[8176] وهو طريف.

يؤخذ[8177] الريحان الطري، ينقّى من عيدانه ويرشّ عليه ماء ورد، ويقطّع الخيار صغارًا، ويحشى القرع[8178] ويستخرج بنار ليّنة مثل ماء الورد[8179] في قناني ويشال.

(710

صفة تصعيد الآس

يدخل في لخالخ[8180] خضاب[8181] الشعر[8182] ويطوله[8183] ويمسكه لئلاّ[8184] يقع إذا سرّح[8185]. يؤخذ قلوب آس رطب يخرط من قضبانه ويدقّ ويرشّ عليه ماء الورد[8186] ويجعل على كلّ رطل[8187] منه رطلين ماء حارّ ويلتّ[8188] له[8189]. ثم يجعل في القرع[8190] ويصعد برفق بنار ليّنة ويشمّس أسبوعين فإنّه يصلح لما[8191] ذكرنا[8192].

(711

صفة تصعيد القرنفل

تأخذ[8193] من القرنفل ما أحببت فتنقّي العيدان والنوَى[8194] وتبلّه[8195] في ماء ورد يومًا وليلة، ويستقطر بالأنبيق بنار ليّنة ويدخل تفله في الحوائج والأشنان.

(712

صفة تصعيد ماء القرفة[8196]

166r تأخذ[8197] من القرفة الرفيعة رطلاً[8198] فتصبّ عليه بعد[8199] دقّه[8200] / وتحلّه ثلاثة أرطال ماء حارّ وتتركه[8201] فيه مغموسة ثلاثة أيّام، وامرسها[8202] مرسًا جيّدًا، واملكها بيدك، واجعله[8203] في القرعة واستقطره. وإن جعلت[8204] النصف ماء والنصف ماء ورد كان[8205] أزكَى[8206] وأطيب.

(713

صفة تصعيد ماء النمّام

يخرّط ورق النمّام الطري وقلوبه[8207]، ويجعل في جامات، ويرشّ عليه ماء الورد، ويدقّ على كلّ رطل[8208] عود مدقوق[8209] صندل مقاصيري[8210] وحبّة مسك، ويغطّى بقشور تفّاح وقشور أترجّ ويغمر[8211] يومًا وليلة. ثم يجمع النمّام بما عليه من الذريرة[8212] والقشور ويلقَى في قرعة ويصبّ عليه من ماء الورد قد

حبوب[8213] فيه[8214] ربع مثقال كافور ومثله قرنفل مسحوق، ويصعّد بنار ليّنة ويزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد، ولا تكرهه بنار حامية[8215].

(714

صفة تصعيد مرزنجوش[8216]

مثل النمّام سواء وبدل الكافور مسك.

(715

صفة تصعيد قشور الأترنج[8217]

يؤخذ قشور الأترنج[8218] الغض، يفرك بماء الورد ويدرّ عليه[8219] عود وصندل مقاصيري مدقوق منخولين معجونين بماء ورد مبخّرين[8220] بالعود والعنبر وبفتق بمسك ويسير زباد وينشف[8221] ويصحن / ويدرّ عليه. ويخمر يومًا وليلة ويوضع عليه 166v
أوراق[8222] النمّام، يخمر بها أيضًا. ثم يصبّ عليه في القرعة ماء ورد أجزاء متساوية ونصف قيراط كافور ونصف مثقال ماء زعفران ويصعّد.

(716

صفة الذرور[8223] القرنفلي

النافع من القرف ومن أرياح البطن ويجيد الهضم وينفع الفضلات الردئة[8224] ويمنع الدود والربال[8225] وفيه خواصّ لطيفة. يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء[8226] بيضاء، تنقع في ماء قد أخرجت فيه خاصّية القرنفل أيّامًا، فإذا انحلّت، ألق[8227] عليه درهم لسان عصفور مسحوق ناعمًا[8228]، واخلطه جيدًا وارفعه ذرورًا[8229]، يستعمل في الأقسما[8230] في[8231] وقته[8232] إذ حلّيت الماء[8233] بربعه[8234] سكّر أو قند[8235] أو[8236] عسل، ويلقى فيه من الذرور، ويترك ساعة فإنّه يصير أحسن ما يكون من الأقسما.

(717

صفة ذرور الصندل

ينفع لرمي[8237] الدم[8238] وإسهال السوداء ووجع الكبد ويستعمل في الأشربة خاصّة : ثلاثة[8239] دراهم كثيراء بيضاء ، تنقع في أوقية ماء خلاف طيب ، فإذا انحلّت ألق[8240] عليها درهم ونصف صندل أحمر مسحوق ناعمًا[8241] ، واخلطه[8242] / 167r وجفّفه وارفعه ذرورًا[8243] . إذا أخذت رطل ماء وحلّيته بربعه سكّرًا أو قندا[8244] ، وألقيت عليه[8245] نصف درهم ذرور[8246] فإنّه يصيره بعد[8247] ساعة[8248] أقسما كلون الدم. ثم يضاف إليه[8249] خميرة الأقسما فإنّه[8250] غاية فيما ذكرناه[8250] .

الباب الثالث والعشرون

في خزن الفواكه وادّخارها إلى غير أوانها

(718

إذا أردت بقاء الخوخ إلى غير أوانه فاجعل[8251] الخوخ في إناء وصبّ[8252] عليه نبيذًا[8253] حلوًا[8254] . ثم يغطّى عليه ويطيّن[8255] فمه. وتجعل تحت ذلك الإناء حشيش يابس فإنّه يضمر ، فخذ الخوخ المضمر فاجعله في إناء مزفّت[8256] فإنّه يبقى زمانًا طويلاً[8257] .

(719

وإذا أردت صيانة العنب حتى يبقَى غضًّا[8258] لا ينكر[8259] أكله من طعمه ولا من رائحته[8260] شيئًا فاعمد إلى[8261] السمّاق فيطبخ حتى يذهب ثلثه. ثم يبرد ويجعل في وعاء[8262] زجاج أو فخّار[8263] ويطرح العنب[8264] في ذلك الوعاء وتسدّ رأسه بالجصّ ، فإنّ ذلك الماء الذي فيه العنب[8264] فيخلّل ويجيء خلاً ثقيفًا[8265] ويكون شفاء ويبقى ذلك العنب غضًا لا ينكر[8266] أكله من طعمه ولا من رائحته شيئًا / 167v ويكون[8267] طريًا كما قطف.

(720

وإذا[8268] أردت بقاء[8269] السفرجل فادخله[8270] في خابية طلا، وإن شئت رطبت كلّ سفرجلة بورقة تين. ثم[8271] جعلته في بيت بارد[8271] فإنّه يبقى زمانًا[8272]. وإن شئت مسحت أسفل[8273] السفرجل بزيت طيّب. ثم اجعله[8274] في إناء فخّار جديد. ثم تملأ[8275] طلا حلوًا أو شيء إناء. وإن نفعته[8276] بورق التين اليابس وطليته بالطين وجففته في الشمس وعلقته بقي وكذا التفّاح.

(721

صفة[8277] ورد في غير أوانه

تأخذ صحفة جديدة وتملأها[8278] طين قح وضعها[8279] في ماجور يكون فيه ماء، وخلّها[8280] ساعة[8281] على وجه الماء ولا تقربها بماء. ثم تأخذ ورد عراقي أزرارا[8282] فتغرسه في ذلك الطين، واتركه يومين، وغطّ[8283] الماجور. وفي[8284] اليوم الثالث ارفع[8285] الغطاء فإنّك تجد تلك[8286] الأزرار[8287] قد بقيت[8288] على حالتها[8289] الأولى[8290] ورقه الأحمر أحمرًا[8291] والأخضر أخضرًا[8292]، ويجده[8293] وردًا[8294] طريًا[8295] كأنّه[8296] كما قطفته[8297]. وتأخذ[8298] زرّ الورد اليابس الصحيح انقعه في ماء ورد ثلاثة[8299] أيّام[8300] فإنّه ينفتح[8301].

(722

آخر[8302]

168r تأخذ زرّ الورد الصحيح، تجعله / في قصبة فارسية واحدة صفا واحدة صفا، وشمّع[8303] رأس القصبة واربط في طرفها[8304] خيطًا[8305] واجعلها في خزانة الحمّام على بخار[8306] الماء يومًا وليلة واخرجها[8307] فإنّك تجده طريًا.

وإذا أردت اختزن[8308] الفاكهة[8309] وغيرها والحبوب والبزور[8310] والقضامَى[8311] والدقيق فإنّما[8312] يصحّ[8313] لها المواضع الباردة[8314] النظيفة[8315] البعيدة من المطابخ والدخان والروائح القبيحة[8316] ولا تخزن مع حب السفرجل.

(723

صفة خزن العنب

تحرق[8317] ورق التين وحطبه[8318] وتنثر[8319] رماده على عناقيد العنب، يبقى زمانًا.

وإن غمست عناقيده في عصارة[8320] البقلة الحمقاء يبقَى[8321] محفوظًا.

وإن غُمِست[8322] في ماء الشبث[8323] وعُلِّقَت يبقَى[8324] سنة[8325].

وإن ضربت[8326] نشارة العاج أو الأرزّ أو رماد الكرم بالماء كضرب[8327] الخطمي وتغمس فيه العناقيد وترفع مفروشة أو معلّقة في غرفة[8328] في مكان معتدل نظيف[8329] فإنّها[8330] تبقَى[8331].

وإن صنع إناء من أخثاء البقر مع قليل من طين أبيض ويستوثق[8332] منه لئلاّ يتشقّق ويوضع فيه عناقيد العنب ويطين رأسه ويوضع في مكان / نظيف[8333] بارد فإنّها تبقَى إلى النيروز. 168v

وإن أخذ[8334] العنب الطيّب الشتوي[8335] الغليظ القشر بعد نضجه واستحكام حلاوته في النصف الأخير من شهر نونبرا[8336] أو[8337] آخره بحسب[8338] تكبير[8339] الأرض وتأخيرها[8340]، وليقطف[8341] بحديد قاطع إذا ارتفعت[8342] الشمس ونشف[8343] النداء في يوم مصبح، ويتوخّى[8344] نقصان الشهر ويزال ما فيه من حبّ غير صحيح[8345] أو فاسد، ويفرش له الخوابي[8346] الجلائيين السلّية[8347] إلى أن يملأ الدنّ طاقة وطاقة فوقها من العنب وطاقة من التين ما يدفع عادة[8348] الهواء ويختم[8349] فمها[8350] بالطين بعد أن تجعل[8351] فيه[8352] من التين[8353] وتجعل الخابية في مكان لا تصل إليه الشمس، فإنّ العنب يبقَى غضًّا عامًّا كاملاً.

وقد تغمس العناقيد في ماء وملح[8354] وينضد[8355] مفترقة[8356] على تبن الترمس أو تبن الباقلاّ أو تبن الشعير أيّها حضر[8375]، وليكن في موضع بارد لا تشرق فيه الشمس ولا يوقد[8358] فيه نار، فيبقَى زمانًا[8359].

وإن جعلت العنقود في ظرف فخّار[8360] جديد وشددت[8361] رأسه بجلد شدًّا جيّدًا ودفنتها في التراب أخرجته[8362] / متى شئت صحيحًا. 169r

وإن جعلت الجرّة في الماء إلى حلقها وكذلك وإن قطعت العنقود بقضبته[8363] وورقه وغرست في موضع القطع منه في قار[8364] مذاب[8365] ويعلّق ولا يقرب العناقيد بعضها من بعض فلا[8366] يزال[8367] غضًّا[8368] الشتاء كلّه.

وإن فرشت العنب[8369] على تبن الفول لم يقربه الجردان ما دام عليه، ولا يقرب[8370] بعضه من بعض فإنّه يبقى مدّة.

وإن أخذ ماء السمّاق[8371] وطبخ حتى ذهب ثلثه ثم برد[8372] ووضع[8373] في إناء زجاج أو فخّار[8374] أخضر وجعل[8375] فيه وسع[8376] الإناء من عناقيد[8377] المنقاة[8378] من حبّه الفاسد إن كان فيه[8379]، ويقطر[8380] فيه ويرفع[8381] فيبقَى غضًّا. وقيل: يسدّ رأس ذلك الإناء بجصّ ويرفع[8381] في موضع لا تصبه[8382] شمس ولا حرارة نار ولا دخان.

وإن دفنت[8383] العناقيد في الشعير لم تفسد.

وإن قطف العنقود بعوده أو عناقيده[8384] في عود واحد[8385] ويغمس في الطلا[8386] ثم يربط ويعلق فلا يفسد.

وإن أردت أن يبقَى العنب في الدالية[8387] فاعمل[8388] له خرائط من كتّان[8389]، وادخل[8390] كلّ عنقود في خريطة فيصبح[8391] سالم[8392]، ويربط فمها عليه[8393] في عموده[8394] أو في أصل العنقود فيبقَى غضًّا زمانًا / 169v صحيحًا[8395]. وقد يلفّ العناقيد في الصوف المنفوش فإنّه يحفظها[8396] من الزنابير والنحل ويبقَى[8397] زمانًا[8398]، وهو أصلح لها من الخرائط وأقلّ[8399] مونة. وقيل: إن[8400] نقع ذلك الصوف في ماء الثوم[8401] كان[8402] أبلغ في طرد الزنابير والنحل[8403].

(724

صفة الورد في غير أوانه

يؤخذ زرّ الورد الشامي[8404]، نقع[8405] في ماء حلو ساعة. ثم يغيّر[8406] الماء عنه بماء غيره ويخلّى[8407] ساعة أخرى[8408] كذلك[8409] خمس مرّات في[8410] نهار وبالليل[8411]، يملأ كوز[8412] ماء وتحطّهم في شباكة[8413] تحت السماء فيفتح[8414] في الليل ويصبح أحسن من الطري[8415]. وإن أردت[8416]

تكتب على التفّاح والنارنج والأترجّ كتابة[8417] خضراء مليحة لمّا[8418] تضعها[8419] في الطباق الفاكهة حين[8420] تقديمها[8421]، وتخطّى عند مخدومك وتأخذ كلس ومغرة[8422] وخلّ وتكتب بها على الفاكهة الخضراء وهي على شجرها[8423] فإذا تكونت واستوت امسحها فيبقى موضع الكتابة[8424] أخضرًا[8425] وسائر الترجة أو غيرها أصفر[8425].

(725

صفة رطب في غير أوانه

يؤخذ بطانة[8426]، تبلّ بماء وتعصر وتلفّ فيها التمر الصحيح ليلة. ثم تؤخذ[8427]
170r نعارة[8428] جديدة. يخلّى بالماء تلك[8429] / الليلة. ثم تصبح تبدل[8430] ماءها وتلقي فيها ليلة أخرى فيصبح مليحًا[8431].

(726

صنف[8432] آخر في غير أوانه

يؤخذ القصب الكبار المتمر[8433] الذي[8434] لم[8435] تذهب أقماعه، ينقع في ماء حارّ[8436] ساعة. ثم يغسل ويبسط حتى ينشف ويؤخذ بطّيخة خضراء تقور رأسها[8437] ويخرج ما في بطنها وتغطّى بغطائها[8438] وتترك يومًا وتفتقد[8439]، فإن كملت[8440] وإلاّ تركتها[8441] ليلة أخرى إلى أن يتشرّب ويطيّب ويليّن. ثم يخرج منها ويصفّى[8442] على طبق[8443] مشبّك[8444] لينشف[8445]، ويصفّ[8446] في الصواني ويرشّ عليه ماء ورد وشيرج[8447].

(727

صنف[8448] آخر[8449]

يغلَى اللبن، فإذا طلع زبده يقطّف[8450] ويعزل[8451] ويرمَى من التمر[8452] فيه ويكون مغسولاً بأقماعه فهو أجود، ويُغلَى[8453] عليه غلوة واحدة، ويترك[8454] يومان[8455] ويرفع.

(728

صنف[8456] آخر[8457]

تأخذ القصب، تغرزه[8458] بالإبرة[8459] غرزًا ناعمًا. ثم تنقعه في[8460] لبن[8461] حليب ساعة حتى[8462] يبلّ[8463] ويرطّب على ما يريد، فإذا ترطّب فاجعله في عسل وضعه[8464] في مكان بارد، فإنّه يصير رطبًا لا ينكر منه شيئًا.

(729

صفة / تغامير[8465] الفاكهة[8466] : تغمير العنب 170v

تأخذ العنب الجيد الذي لا يكون في قطفه شيء مهوي ولا مغموس وتهزّه بيدك. ثم تشمّع رأسه وتأخذ الخلّ والدبس وتمزجه حتى يعتدل[8467]. ثم يجعل العنب في وعاء مزجّج كما[8468] القطرميز[8469]. ثم يلقَى عليه الذي[8470] مزجته شيئًا يعلوه بأربعة أصابع[8471]. فإذا أردت[8472] إخراجه[8473] فأخرج منه ما أحببت. ثم امسك عرقه وغطّسه[8474] في الماء البارد واجعله في الصواني، فهو[8475] أحسن ما يكون[8476].

(730

آخر[8477]

تقطّع العنب ويعمل له خيط في البيت وتفتح العنقود ويعلّق[8478] في الخيط، ويقطّع من ذلك العنقود حبّة وتحطّ على رأس العنقود وتنفقده[8479] سائر[8480] الأيّام[8481] فإذا وجدت الحبّة التي على رأس العنقود قد[8482] تغيّرت تقلعها وتلبس العنقود[8482]، وغيرها طرية. فلا يزال العنقود طريًا[8483]. ومتى أراد[8484] إخراجه وقدّمه في غير أوانه.

(731

صفة تغمير[8485] التين[8486] من سائر أجناسه

تأخذ من[8487] التين المعري اليابس الجيد منه، ينقع في قليل ماء ليلة /. ثم تمرسه 171r بيدك مرسًا جيدًا وتعصره وتصفيه، واحذر[8488] من الحبّ. ثم تأخذ له ورق السلق،

تدقّه وتعصره[8489] . ثم تغليه[8490] بنار لينة حتى تأخذ[8491] قوامًا . ثم تجعل التين في إناء مزجج بعد أن تصفيه برفق ، واحذر أن ينسلخ قشره[8492] فإنّه يتلفّ. فإذا صففته[8493] جيدًا ألق عليه ذلك الماء المغلي واستوثق[8494] من سدّ رأس الإناء فإنّه يقيم ما[8495] أردت .

(732

صنف[8496] آخر[8497] في التين اليابس[8498] يصير[8499] كالأخضر

يؤخذ التين اليابس الطيّب[8499] ، يحشَى عسلاً وقليل زعفران مسحوق بالعسل ويصفف فوق غربال ، ويحطّ على رأس قِدْر فيها ماء حتى ينضج[8500] بالحارّ[8501] . ثم يصفّ[8502] في طبق ويغطّى إلى بكرة[8503] فيصبح كأنّه قد قطف من[8504] الشجر[8505] .

(733

صفة تغمير[8506] المشمش

يجعل المشمش في الزعفران المسحوق فإنّه يقيم ما[8507] أردت ، فإن لم يكن زعفران فاجعل عوضه عصفرًا[8508] ، إلاّ أنّه في الزعفران تدوم حلاوته ، والعصفر يذهب
171v طعمه وتحول بعض / لونه .

(734

صفة تغمير[8509] الكمثرى[8510]

يؤخذ الكمثرى[8511] الصلب[8512] ، يحطّ في جرّة فخّار جديدة ، ويسدّ رأسها جيّدًا ، وتدفن في التراب ، فمتى أردت أخرجت منها الكمثرى[8513] سليمًا صحيحًا ، وإذا أخذ إناء عريض[8514] ويفرش أسفله بالملح ويوضع عليه الكمثرى[8515] واحدة واحدة فإنّه يبقَى[8516] طويلاً لا يفسد .

(735

صفة تغمير[8517] القراصيا والخوخ

تأخذ[8518] عسل الشهد فتصفيه ولا تغليه على النار. ثم يجعل فيه[8519] ما[8520] أردت من[8521] القراصيا والخوخ[8522]، فيقيم[8523] سنة. وإن[8524] أردت إخراجه فترفعه وتجعله على غربال ساعة وتأخذ له[8525] الماء المفتّر[8526] وتغسله فيه برفق[8527] لئلاّ[8528] يتقشّر. ثم ارفعه منه وضعه[8529] على ظهر الغربال ساعة. ثم صفّفه في الصواني والأطباق وقدّمه[8530]

(736

صفة تغمير[8531] أجناس التوت

ما خلا الشامي فإنّ[8532] له طريقة غير هذه. فإذا أردت ذلك فخذ[8533] منه ما شئت واجعله[8534] في مئزر صوف صفيق[8535] واعصره[8536]. واحذر أن يكون فيه شيء من الحَبّ، فإذا / عصرته فاغلِه[8537] على النار الليّنة حتى ينقص 172r النصف[8538]. ثم ارفعه[8539] حتى برد[8540]. ثم تأخذ التوت تجعله في وعاء مزجج وتترك[8541] ذلك الماء عليه[8542] بقدر غمره[8543] بأربع أصابع، واستوثق من رأس الوعاء بالسدّ واتركه. فإذا أردت إخراجه فأخرجه واجعله[8544] في غربال ليلة. ثم ارفعه في الصواني لمن شئت[8545] يذهل عقله[8546] ولا سيّما إذا كان في شمس القوس.

(737

صفة تغمير التفّاح

إذا أردت أن تغمر التفّاح الذي لا ينبت[8547] مثل البديرس[8548] والبطّيخي والحلواني والحيافي[8549] وما أشبه ذلك. تأخذ[8550] العنب الجيد الذي قد أخذ[8551] قوام بنار لينة. ثم تتركه على النار وتنزله[8552] حتى[8553] يبرد. ثم تأخذ من التفّاح الذي ذكرنا، وتتركه فيه بقدر ما يغمره بأربع أصابع واحتذر[8554] من الهواء إلى حين[8555] إخراجه تجده كأنّه قطف[8556] من[8557] ساعته. واعلم أنّ جميع ما تريد[8558] تغمره من الفواكه تحتاج إلى تشميع[8559] عناقيده بالشمع[8560] حتى لا يشرب[8561] شيئًا من العسل[8562] الذي / تلقيه[8563] عليه. 172v

(738

صفة رطب في غير أوانه

تأخذ من القصب الطيّب ما أردت فتمسحه من الغبار والوسخ. ثم تصفه[8564] في إناء مزجج. ثم تأخذ اللبن الحليب[8565] وتغمره به وتغطّيه وتخلّيه ليلة. فإذا أصبحت تشيل اللبن عنه ولا تمسّ التمر بيدك. ثم تتركه ساعة حتى يتشرب مائته[8566]. ثم تأخذ الطبق وتعبّيه فيه جيدة وتتركه[8567] ساعة حتى تقدّمه.

(739

صفة[8568]

إذا أردت الرطب وجعلته في جرّة فخّار جديدة وسدّدت رؤوسها[8569] جيدًا ووضعتها في التراب. ثم أخرجتها[8570] متى شئت تجد الرطب فيها طريًا[8571] وإن شئت جعلت الجرّة إلى حلقها في الماء وأخرجه تجده[8572] طريًا.

(740

صفة

يؤخذ التمر القصب الليّن اللحم، ينقع في لبن[8573] الحليب ليلة، فإذا انتقع[8574] جعل في العسل الماذي، فإنّه لا ينكر[8575] أكله من[8576] أنّه رطبًا[8577]. من أحبّ جعل[8578] بدل نواه لوز مقشّرًا[8579] فإنّه يكون أطيب[8580]. وأطيب الرطب والتمر الذي[8581] يجعل في جام ويكسّر عليه الثلج / ، 173r
فإذا برد كان لذيذًا طيّبًا[8582] وكان المأمون يفعل ذلك بالتمر والرطب والحلوَى، وكان الواثق لا تقدّم له القطائف إلاّ في الثلج.

(741

وإذا أردت بقاء النرجيس[8583] فحزّزه[8584] حزًا[8585] وضمّ له[8586] أصوله[8587] كلّه[8588] برماد[8589]. ثم اجعله[8590] في الماء فإنّها تبقى طرية. واحذر على[8591] النرجيس[8592] من الدخان فإنّه يضرّه. وإذا أردت أن يصير بياض

النرجيس أحمر فاعمد إلى النرجيس[8593] قبل أن ينفتح[8594] فاجعله في كساء[8595] سبح[8596] العصفر كما تجعله في الماء نهارك جميعه[8597] . فإذا كان الليل علّق[8598] منكوسًا[8599] بخيط على[8600] وتد[8601] إلى الصبح ، تفعل ذلك أيّامًا حتى تورّق[8602] الشجرة[8603] فإنّ البياض يتحوّل أحمر.

(742

صفة تغمير[8604] الورد[8605]

إذا أردت[8606] أن تقم وردًا[8454] وتحضره في شمس الجدي وهو طريًا برائحة ذكية[8607] فتأخذ[8608] الورد[8609] أزرار[8610] كبارًا ملفوفًا[8611] قبل أن ينفتح[8612] بيومين ، فتأخذ منه ما شئت وتجعله في نعارة[8613] زبدانية جديدة قد بلّت بماء يومًا كاملاً. ثم يفرغ الماء منها وتدعه[8614] / حتى يجفّ. ثم يجعل ذلك الزرّ 173v الذي[8615] قد جمعته[8615] فيها ولا تكبسه[8616] ، وتسدّ على رأسها رقا وتستوثق منه لئلاّ يدخله الهواء فيتلف. ثم يجعل تلك[8617] النعارة[8618] معلقة قريبًا[8619] من الماء ، فإذا شئت فاخرج النعارة[8620] واخرج الورد منها طريًا[8621] ، وإن كنت عجلاً[8622] ولم يكن عندك شيء فخذ[8623] من زرّ الورد العراقي الجيد وانقعه[8624] في ماء الورد ليلة[8625] . ثم تنزع عنه القشر البراني وتنزل[8626] الزرّ ، ويفتح فيه فإنّه ينفتح كأنّه طريًا ويحضر[8627] أقماعه ولا يشكّ فيه من[8628] رآه[8629] أنّه جنيًا[8630] .

(743

صنف آخر[8631]

ورد يابس ، تملأ به جرّة وتسدّ رأسها بشمع ، وتبيّتها في الماء ليلة ، وتخرجها بالغداة طريًا.

(744

صفة ورد في غير أوانه

تأخذ ورد يابس صحيح ، تنقعه في ماء ورد ثلاثة أيّام ، تجده بعد ذلك يفتح وردًا[8632] طريًا[8633] واهديه[8634] لمن شئت[8634] .

(745

صفة تغمير[8635] الخيار والقثّاء والعجّور والفقّوس والبطّيخ وما أشبه ذلك

174r إذا أردت تغمير[8636] شيئًا[8637] / ممّا ذكرنا تأخذ رملاً[8638] أبيض واغسله[8639] غَسْلاً جيدًا. ثم اجعله[8640] في حفرة عميقة وحطّ[8641] فيها ما[8642] أردت من الخيار والقثّاء والعجّور والفقّوس والبطّيخ ويكون الرمل كثيرًا والمكان باردًا[8643] .

(746

صفة تغمير[8644] الجزر[8645] واللفت والقلقاس والبصل وما شاكل[8646] ذلك

أمّا الخُضَر[8647] فإنّ[8648] جميع هذه الأجناس كلّها إذا أردت تغميرها[8649] فاحفر في الأرض حفرة كبيرة. ثم خذ[8650] الطين الأحمر وتجعل ساقًا منه وساقًا من الذي تريد[8651] تغميره[8652] ولا تجعل منه شيئًا على بعضه البعض. وكلّما أردت أن يخرج منه شيئًا فاخرجه واغسله بالماء الفاتر ، واطبخ وكل واهدِ[8653] لمن شئت فهو مليح[8653] .

(747

صفة تغمير[8654] الباذنجان

تأخذ التراب الأحمر الحي ، تجعله في الماء كما[8655] يعمل بتراب الفواخير ويحرّكه[8656] حتى يرشح[8657] جميع ما فيه من الرمل والحصاة ، وتجففه في مكانه[8658] وتأخذه[8659] بعد ذلك ، تسحقه وتجعله[8660] في الخلّ الحاذق على نحو
174v ما يحتلّ الحنّاء ، ثم تطلي به / الباذنجان بعد أن يكون قد شمعت[8661] عروقه وتطليها طلا حسنًا خافيًا[8662] وتعبّيه[8663] بعضه على[8664] بعض فإن[8665] أردت إخراجه فاغسله بماء فاتر ، فإنّه يخرج كأنّه لقط[8666] لوقته من شجره.

(748

صفة صيانة العنب[8667] إلى غير زمانه[8667]

يؤخذ وعاء زجاج أو فخّار مدهون فيجعل فيه عناقيد عنب حلو[8668] ثلثه، وتصبّ عليه ماء قد غلي[8669] حتى ذهب ثلثه. ثم تسدّ رأس ذلك الوعاء فإنّ ذلك العنب يبقَى إلى غير أوانه. وأمّا[8670] الذي فيه نافع لجميع الأمراض[8670].

(749

صفة السفرجل[8671]

يؤخذ نشارة[8672] الخشب النقي[8673] فيوضع سفل[8674] السفرجل عليه فإنّه يطول بقاءه[8675] ويزداد[8676]، ويوضع السفرجل في تبن الشعير أو يجعله في بيت يكون فيه ثمرة رطبة. وإذا أخذ السفرجل ولفّ في ورق التين[8677] وطين[8678] معجون بتبن الشعير ثم جفّ، فإنّه لم يزل غضًّا ما دام فيه، وكذلك التفاح. واعلم أنّ السفرجل[8679] مضارّ للزبيب والعنب، فمتى وضع معهما أو قريبًا منه أفسداه[8680].

(750

175r وإذا طلي / الأترجّ بالجصّ بقي غضًّا طريًا.

وإذا دفن[8681] في الشعير بقي غضًّا[8682] طريًا.

وإذا دفن[8683] في رمل طري[8684] أو[8685] التراب الطيّب[8685] زاد في بقائه وإقامته[8686] إلى غير أوانه[8686].

وإذ[8687] أردت بقاء البُسْر فحطّ[8688] في البرنية ملاة عسل[8689] نحل فإنّه يقيم زمانًا لا يتغيّر.

وإذا أخذ التمر الألواحي[8690] الصغير ونقع[8691] في ماء حماض الأترجّ[8692] فإنّه يصبح في زيّ البلح.

وإذا أخذ البلح الأحمر الغضّ ونقع[8693] في ماء الكبّاد أو ماء الليمون فإنّه يقيم سنة ولا يتغيّر.

وإذا أردت[8694] رُطبًا[8695] في غير أوانه، يؤخذ اسطروس[8696]، يعمل عليه

ماء ورد شامي ويرفع[8697] على النار في قِدْر برام إلى أن يغلي ؛ يقمع التمر الالواحي[8698] من قموعه ، وينزل[8699] فيه وهو على النار الليّنة ويردّ[8700] ويشال في ظرف زجاج لوقت[8701] الحاجة ، يرصّ في الأصحن[8702] ويجعل عليه الشيرج[8703] والسكّر[8704] وماء الورد ويقدّم . وإن لم يوجد اسطروس فيكون عوضه قطر أو حلّ سكّر[8705] . وإنّما جعل على النار لأنّ التمر الالواحي[8706] غليظ القشر ،
175v وإن[8707] كان قصب غيره يذوب القطر والمسك / وماء الورد ويجعل فيه ليلة[8708] ويعبّ[8709] في الأصحن[8710] ويجعل عليه الشيرج والسكّر[8711] والمسك وماء الورد ويقدّم .

وإذا أردت اذّخار[8712] الليمون[8713] يؤخذ نضجًا وهو أخضر ، ويترك[8714] في الليمونة عودها ، ويجعل في بتاني فيهم طين مرمّل ندي[8715] ساق وساق ، فإنّه يقيم شهرين وثلاثة .

وإذا أردت اذّخار[8716] العنب وهو على الكرم[8717] فإذا استوى[8718] على أمّه تأخذ خيط قنّب رفيع ويقطّع كلّ قطعة سيرًا[8719] ، ويربط كلّ عنقود في وسطه قويًّا[8720] ، ويربط في الكعب[8721] من العشاء إلى بكرة ويقطّع ويوضع[8722] في ظرف[8723] زجاج ويعمل عليه خلّ الخمر والدبس[8724] ، ويغطّى ويشال إلى وقت الحاجة ، يخرج منه عنبًا[8725] في غير أوانه والله[8726] أعلم .

تمّ[8727] كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد ولله[8728] الحمد .
صلّى الله على سيّدنا محمّد وعلى آله وصحبه وسلّم تسليمًا كثيرًا دائمًا إلى يوم الدين .
آمين[8728] .

ملحق

(1

صفة خبز طيّب

يؤخذ دقيق قدح وأربع أواق نشاء وعشرة أواق سكّر ، يعجن بلبن حليب ويخبز برفوق ولا يعمل فيه ماء البتّة ، فإنّه عجيب لذيذ طيّب .

(DK, 9r)

(2

صفة خبز الأبازير

يؤخذ دقيق جيد ، يعمل على كلّ رطلين ثلث رطل شيرج[8729] وأوقية[8730] سمسم وكفّ لبّ فستق مقشّر ولوز ؛ يعجن ، فإذا اختمر يخبز في الفرن أقراصًا مدوّرة ، سمك القرص أصبعين. فإذا نضج يخرج ويؤكل مع الحلوَى .

(DK, 9r)

(3

صفة أرس

يؤخذ من الدقيق حسب الحاجة ويعجن عجين خبز الأبازير ، فإذا اختمر يؤخذ قالب خشب ويعمل من العجين أقواسًا لطافًا على قَدْر القالب ، ويملأ من السكّر واللوز المدقوقين أثلاثًا معجون بماء ورد ، ويجمع رأسها ويسدّ محكمًا . ثم تجعل في الفرن ، فإذا تورّد يخرج . ومن الناس من يعجن التمر[8731] بالشيرج[8732] بعد نزع نواه ويجعل فيه شيء من الأفاويه الطيّبة ، ويجعل حشو تلك الأقراص .

(DK, 9v)

(4

صفة كعك

كان القاضي الفاضل يعمله ويهادي به الرؤساء[8733] . يؤخذ دقيق علامة أبيض منخول وفستق وسكّر من كلّ واحد ، ويدقّ الفستق ناعمًا وكذلك السكّر ، ويخلط مع الدقيق ويعجن بدهن الدجاج والألية بعد أن تخلع الألية بالمستكة والقرفة ويسيرًا من المسك والكافور وعصرة ليمون أخضر ، ويعمل أقراصًا ، ويؤخذ بعد ذلك طبق نحاس مبيّض يدهن باطنه وظاهره بشيرج[8734] ويرصّ الكعك ويعبر به الفرن على هدوء النار إلى حين يحمرّ ويستعمل .

(DK, 9v-10r)

(5

وأمّا شرب الماء على الريق فليس بصالح إلاّ لمن به التهاب شديد وحمّة فوّق من الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة ، ويشرب في دفعة بين كلّ دفعتين نفس . وما به صالح ، ويحفظ من الإنسان قوّة بدنه وبهذا البدنين[8735] فليكمل العدد إن شاء الله تعالى .

(DK, 10v)

(6

وأمّا الماء المالح فإنّه يطلق البطن أوّلاً ثم ثانيًا بفعله فإذا أزمن عليه وكد العفن ويعظم منه الطحال ويفسد المزاج ويتولد من شربه الحميّات . والماء المبرّد بالثلج والذي له من ذاته مثل هذه البرد فإنّه يبرد الكبد جدًا ولا ينبغي أن يشربه على الريق إلاّ المحرورين . وأمّا على الطعام فإنّه يقوّي المعدة وينهض الشهوة ويجزي قليله .

(DK, 12v)

(7

بندقية

يقطّع اللحم الأحمر صغارًا ويغرف ويغمر بالماء ، وتكشط رغوته إذا أغلَى ، ويلقَى فيه كفّ حمّص مرضوض ويتّخذ كببًا من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ، ويجعل في وسط كلّ كببه يسير من الحمّص ويكبب كالبندق ويلقَى في القِدْر . فإذا

قارب النضج ألقي درهمين كزبرة يابسة ولوز وكراويا وفلفل ومصطكاء ودارصيني مدقوق ناعمًا ويهدأ ويرفع .

(DK, 23r)

(8

صفة القمحية

يغسل القمح نظيف[8736] . ثم ترميه في القدر بعد حليها جيد ، واغسل عليه . فإذا رأيت حبّة قد اشتقّت صفيه وتشيله ومن صبّ ما غيره . ثم أرم اللحم ولا رمي فيه الملح إلاّ عند شيله . وإذا رميت اللحم غمّ القدرة ، وكلّما نقصت المَرَقة زده ماء بارد . وأرم الشبث والمصطكاء والقرفة ، ويكون عندك كمّون وقرفة وقت غرفها . احفظها من الدخان .

(DK, 23v-24r)

(9

صفة دجاج محشي خاص

تؤخذ الدجاجة حتى تنضج نصف نضاجها ، يطلَى بالزعفران ، ثم يقلَى شيرج ثم يؤخذ بقدونس ، يخرّط وبندق وكزبرة يابسة تحمّص وتدقّ معها الأبازير والزيت والطحينة . ثم تدير الحوائج البقل[8737] في الهاون بعد طرحه وتلقي عليه بعده الحوائج ، ويعجن بماء الليمون وزيت وطحينة ، وتلقي على أثر النضج له بعض نضج . تحشى به الدجاج وقد يعمل معه سمّاقًا . ثم تؤخذ بعضه فيلقَى عليه يسير من مرقة الدجاج ويغلَى فيه .

(DK, 24r)

(10

صفة المتوكلية

يؤخذ القلقاس بعد غسيله وتنظيفه[8738] ؛ يُقلَى في الشيرج[8739] إلى أن يستوي ، وينعم من المرهم ويشتهل ، ويؤخذ اللحم اللطيف ، يقطّع ويقلب عليه ماء ويسلق إلى أن ينضج ؛ ينزل من على النار وينحّى[8740] عنه الماء ، ويعاد اللحم في القدر ، ويقطف الدهن من على وجه الماء الذي نحيته عنه ، وتقليه فيه إلى أن يحمرّ ؛ يكون كزبرة خضراء

مقدار زبدية مدقوق ناعم ومعه بندق مع الكزبرة الخضراء ، فإذا أنقى اللحم في دهنه أرمي عليه القلقاس المقلي في الشيرج(8741) وخلّيه قدر يسير ونزّله.

(DK, 26r-26v)

(11

صفة حصرمية

يسلق(8742) الدجاج بماء وملح وخولنجان ودارصيني ويسلق(8743) الحصرم الأخضر وينزل من غربال ويؤخذ دقيقه ، يشرح على القدر بعد النضاج ويؤخذ فستق ، يذيب مع تفّاح ريحاني مصلوق وماء الحصرم الثخين(8744) الذي عزلته وأخذت دقيقه ويجعل في قدر أخرى وعليها دهن دجاج إلى بعد الغرف ، يختّر(8745) ثانية ويقدّمها قريبة ما شئت.

(DK, 27r)

(12

صفة التمرية

يؤخذ اللحم ، يقطّع صغارًا ويغسل بماء سخن وتقلى قليًا جيدًا أو تأخذ التمر المعجون المليح ، فتفلق نصفين وتذهب بالنوَى وتأخذ له اللوز ، يغلَى له ماء سخن ويقشّر ويحمّص بعد ذلك ، ويعمل مكان النوى التمر ويؤخذ ماء ورد مع قليل ماء مع أوقية شيرج(8746) ويخلط الجميع ويحط في القدر ويضاف إليه التمر وينشف قليل ، فإذا انتهى يستعمل.

(DK, 28v)

(13

صفة الرخامية

يسلق(8747) اللحم إلى أن ينضج ، فإن ألقي عليه ماء كثير شيل منه ، وإن كان ماء يسير يصبّ عليه اللبن ويؤخذ الأرزّ ، يغسل ويطرح عليه مع مصطكاء ودارصيني ويلقَى مع اللبن الحليب ، ويكون للرطل اللبن أوقيتين. فإذا انتهى في إناء يؤكل بالعسل والسكّر أو الجلاب فإنّه غاية.

(DK, 28v)

(14

صفة الحنطية

يؤخذ اللحم الأحمر فإن كان ثني كان أجود، ويقطّع ويسلق[8748] حتى يتهرّأ. فإذا أنضج جيدًا وينشف الماء ثم يشيله. ثم تنشره شعرة شعرة. ثم يغسل بالماء إلى أن يبيض اللحم والماء الذي غسل به. ويحطّ اللبن على النار، ويغسل الأرزّ ويحطّ عليه. ثم يدقّ أرزّ آخر وينخل ويدرّ عليه قليل قليل، ويخبط ويكون للرطل اللحم أربعة أواق أرزّ وثلاثة أرطال لبن ورطلين ماء، وأرزّ مدقوق أوقيتين. فإذا انتهى يؤكل بالجلاب.

(DK, 28v)

(15

صفة الملوخية

يؤخذ اللحم، يغسل ويقطّع وينضج ويغلَى. ثم يحطّ عليه الماء. وتدير الملوخية في السمن ويخرط خرطًا جيدًا رقيقًا، ولا تخرّط من غير أن تذبل. إلاّ أنها إذا ذبلت كان أجود. ثم تحطّ الملوخية على الماء في القدر، وتدقّ الكزبرة والكراوية والأبازير الحارّة والملح والثوم[8749]؛ تدقّ الجميع ويذوب بالماء ويحطّ عليها. فإن انتهت تهدأ القدر ويؤكل.

(DK, 28v-29r)

(16

صفة الليمونية

لكلّ دجاجتين رطل خلّ جلاب وربع رطل لوز، تحلّ الخلّ على النار في الدست وتسخن. وإن شئت عملت السكّر وتحلّه جلاب إلى أن تأخذ القوام. ثم تسمط اللوز وتنزعه من قشره وتدقّه وتنخله من غربال مثل سميذ القمح. ثم تجعله في الدست وتديره، وبعد ذلك تجعل عليه مقدار سبعة ليمونات تعصرهم وتصفيهم من خرقة في الدست وتديره، ويكون على هيئات دجاجتين على ما تقدّم في الذي قبله. فإذا أخذت القوام جعلتهم في الدست مع الخلّ. ثم تشيلهم في الزبادي[8750] وتقلب الدست عليهم. ثم تجعل عليهم من المسك والماء ورد على قَدْر همّتك وتتركهم ساعة حتى يعقدوا فإنّهم غاية.

(DK, 30v-31r)

(17

صفة التمرهندية

يسلق[8751] الدجاج سلقًا[8752] جيدًا وتبطّ وتقلَى بالشيرج[8753] وتحشى بطونهم باللوز والسكّر لكلّ دجاجة أوقية لوز وأوقية سكّر ، يدقّوا في الهاون بيسير كافور وماء ورد ويحشى به بطون الدجاج ، ويؤخذ الدجاج المحلول ، يرمى في الدست ويؤخذ لكلّ مائة درهم من الجلاب أوقية تمرهندي ، تمرس بالماء الحارّ والبارد ، ويلقى على الجلاب في الدست ويغمر به الدجاج ويهتدى.

(DK, 32r)

(18

صفة الخيطية

يؤخذ قدحين أرزّ ألواحي ، يغسل بالماء حتى ينقَّى ويبقَى ماؤه ويؤخذ ستة أرطال بالمصري ، ويغلَى على النار مع حصاة مسطكاء وقطعة قرفة صحيحة وينزل الأرزّ فيه حتى ينشر. ثم يسقَى ستة أرطال لبن حليب قليلاً قليلاً حتى يتشرّب اللبن ويلقَى عليه رطلين لحم مسلوق[8754] بيسير ويضرب جيدًا حتى يدخل بعضه في بعض وينزل ويجعل على الجلاب أو العسل النحل ويستعمل.

(DK, 32v-33r)

(19

صفة اللبنية

يؤخذ دجاجة ، تقطّع صغارًا أو لحم ويسلق[8755] ويقلَى بشيرج[8756] ويؤخذ اللباب ، يفرك من تحت الغربال ويحمّص بحمو وتحطّ مرقة[8757] الدجاجة في القِدْر أو لحم ، وتحطّ عليها اللباب والخشخاش ويسقَى بالجلاب حتى ينضج ويخلط عليها دهن ألية وعليها اللحم والدجاجة ، وتحطّ زعفران ومسك وماء ورد ، ويعمل فيها فستق صحاح مقشور.

(DK, 33r-34v)

(20

صفة الجرجانية[8758]

يسلق[8759] الدجاج ويطجّن[8760] بشيرج[8761] ويأخذ اللبن الرائب أو غيره ويصفّى من خرقة ويستحلب الخردل ويحطّ في اللبن والسكّر والمستحلب، وتكون الدجاجة قد قُلِيَت في الجلاب حتى تدخل الحلاوة فيها وتعمل في الزبدية[8762] وتقلب عليها اللبن المعمول.

(DK, 33v)

(21

صفة القنبريسية[8763]

يغسل اللحم بماء سخن ويصفّى من الماء، ويحطّ في إناء ويذوّب القنبريس[8764] ويحطّ في القدر. فإذا غلَى حطّ عليه اللحم والمصطكاء والدارصيني والملح ويهدّأ.

(DK, 33v)

(22

صفة مأمونية بدجاج

يؤخذ قدحين أرزّ ألواحي ويغسل جيدًا حتى ينقّى من الملح، ويجفف في الشمس ويدق ناعمًا، وينزل من غربال ضيّق، ويؤخذ له رطلين سكّر، وثمانية أرطال لبن حليب بالمصري. يخلط الجميع ويؤخذ صدور دجاجتين، يسلقوا[8765] جيدًا حتى يتهرّوا وينشرهم[8766] شعرة بعد شعرة ويغسل بالماء جيدًا بعد سلقه[8767]، ويعصر من الماء وينشف ويخلط مع اللبن والسكّر، ويرفع الجميع على النار ويحرّك، ولا ترفع اليد من تحريكه حتى يصير في قوام العصيدة، وينزل من على النار ويطيّب بالمسك والكافور ويغرف بالشيرج[8768].

(DK, 34r)

(23

صفة أرزّ بلبن

يغسل الأرزّ من الليل غسلاً جيدًا، ويجعل في خرقة جديدة. فإذا كان من الغد[8769] اسحق الدقيق وخذ[8770] اللبن الحليب[8612] بأن يكون لكلّ رطل ونصف دقيق عشرة أرطال لبن حليب حارّ، ويجعل في قِدْر على النار حتى يغلَى. ثم ينشر الأرزّ عليه كما يبدر الدقيق ويحرّك حتى ينضج على نار معتدلة ويصبّ عليه دهن جوز أو سمن

بقري. فإذا نضج درّ عليه سكّر طبرزد. فإذا أردته أبيضًا نزل بحاله، وإن أردته صفراته فبزعفران ويهدّأ ويقدّم.

(DK, 34r)

(24

صفة سمّاقية

يحتاج إلى لحم وسمن[8771] وقلقاس وبصل ويقطين أو سلق وبصل وباذنجان أو تفّاح؛ تشوي[8772] البصل أو غيره ممّا ذكرنا حتى ينضج، ويدقّ السمّاق ويعمل ناعمًا، وتدق الحوائج الجميع على كلّ شيء وحده، ويعملوا على السمّاق ويعصر ماء السمّاق عليه، ويضاف على القدر ويغلَى عليه ويقدّم.

(DK, 36r)

(25

صفة تمرية[8773]

تحتاج إلى لحم وسمن وزبيب وعنّاب وقليل لوز مسموط[8774] وخلّ خمر وعسل وخشخاش ونشاء وزعفران وأطراف طيب وفلفل؛ يسلق[8775] اللحم ويحمّص ويضاف إليه المرَق والتمر والزبيب حتى ينضج؛ يذوب الخلّ والعسل والزعفران، وتضف إليه في القِدْر مع أطراف الطيب والفلفل والنعنع، ويذوّب الخلّ بقليل نشاء بعد الحوائج جميعها وتعمل عليه ويهدّأ ويقدّم.

(DK, 36v)

(26

صفة الزبيبية[8776]

يحتاج إلى لحم وزبيب وخلّ وعسل وخشخاش ونشاء وزعفران ولوز مسموط، يسلق[8777] اللحم ويحمّص ويضاف إليه المرَق، ويغسل الزبيب ويضاف إليه حتى ينضج أو يدقّ بعضه[8778] ويذوّب الخلّ والعسل والزعفران وتضيفه إليها حتى يغليه، ترمَى أطراف الطيب والفلفل والنعنع، وتذوّب النشاء بقليل من الخلّ، تعدّ الحوائج جميعها وتعمل عليها وتقدّم.

(DK, 37r-37v)

(27

صفة الأرزّ الأصفر

تحتاج إلى أرزّ وعسل وزعفران وفستق وأطراف طيب لكلّ قدح أرزّ ثلاثة أرطال عسل نحل وقليل ماء وشيرج[8779]. يعمل العسل في القِدْر حتى يغلي، يغسل الأرزّ ثلاثة دفوع ويصبغ بالزعفران، ويعمل على العسل في القِدْر. فإذا نضج يعمل في قليل فستق ولوز في بطنه وينطل ويقدّم.

(DK, 38r)

(28

صفة الكرنبية[8780]

يحتاج إلى لحم وفلفل وكرنب وثوم[8781] وبصل وكزبرة خضراء وحمّص وأرزّ ومصطكاء وقرفة. يسلق[8782] اللحم ويقلَى بالثوم[8783] والفلفل والكزبرة، وتضيف عليه الماء إلى أن يغلي جيد؛ يقطّع الكرنب والباذنجان ويعمل في القِدْر.

(DK, 38v)

(29

صفة البامية[8784]

يحتاج إلى لحم أو فراخ أو حمام وبامية وفلفل وكزبرة خضراء؛ يسلق[8785] اللحم ويغلَى، فإذا نضج يعمل عليه بصلة تخرّط عليه رقيق. ويعمل عليه الفلفل والكزبرة والثوم[8786] ويعمل عليه المرق، وتقطّع البامية وترميها[8787] في القِدر. واعصر عليها ليمونة خضراء لئلاّ يتعلب وتنزل وتغرف.

(DK, 38v-39r)

(30

صفة الفولية

يحتاج إلى لحم وفول، ويتقشّر من القشرين أو العادة وفلفل وثوم[8788] وكزبرة خضراء وبيض وكزبرة يابسة؛ تدقّ من اللحم مدققة بقليل، فإذا نضج بقية اللحم من القلي، تعمل عليه الفول بعد ذلك حتى ينضج؛ يفقش عليه البيض في القدر ويغرف.

(DK, 39r)

(31

صفة الهريسة

يحتاج إلى لحم بقري ومصطكاء وقرفة وجبن وكمّون ؛ يسلق[8789] اللحم والقمح المقشور جميع مع القرفة والمصطكاء[8790] والشبث[8791] ، ويوقد عليه إلى أن يتهرّأ اللحم البقر ، فتخلط في بعضها بعض وتنزل وتغرف.

(DK, 19v)

(32

صفة العدس المصفَّى

يحتاج إلى عدس مقشور وخلّ وعسل وزعفران وعنّاب ولوز مسموط وزيت ، ويسلق[8792] العدس إلى أن ينضج ، ويخرج من غربال الدقيق وينظّف العسل ويعمل مع العدس في القدر إلى أن ينضج ، ويخرج لا يفتر عنه ويعمل الخلّ وقليل عنّاب وزيت وفلفل وما يحتاج وقليل لوز مسموط ؛ يعمل فيه وقليل لوز يصبغ بزعفران ويحلّى بعضه ببعض وقليل عنّاب وزيت ؛ يعمل على الزبادي[8793] ، يزيّن به ويقدّم.

(DK, 21r)

(33

صفة الأرزّ المفلفل

يحتاج إلى لحم ودُهْن كثير ، وأرزّ ومصطكاء وقرفة وحمّص. يُسلَق[8794] اللحم ويطجّن ويجعل عليه قليل مرق ، ويعمل عليه الأرزّ بعد ، ويغطّى القِدْر حتى يطيب[8795] الأرزّ. يدقّ الدهن ويسلّاً ، ويعمل عليه ويغطّى بشيء ، وينزل من على النار ساعة واحدة جيدة على الأرض ويغرف.

(DK, 21v)

(34

صفة اللحم الشرائح

يحتاج إلى لحم ودهن وشيرج[8796] أو دهن ألية[8797] ومصطكاء وقرفة. يشرّح اللحم ويُسلَق[8798] بمصطكاء وقرفة ، ويصفّى ويُقلَى بالشيرج[8799] . وإن كان دهن ألية يسلق[8800] مع اللحم ويدق ويقلَى به.

(DK, 21v)

(35

صفة الرمّانية

تحتاج إلى لحم وحبّ رمان أو رمّان حامض وعسل وباذنجان أو سلق أو يقطين وبصل وأطراف طيب وفلفل وقليل أرزّ ؛ يُسلَق[8801] اللحم ويدقّ ومنه مدققة ، ويعمل فيها بعض الفلفل والأرزّ ، ويصفّى اللحم ويحمص ، ويضاف إليه المرَق والباذنجان إلى حيث ينضج ، ويرمى المدقّقة وبقية الحوائج .

(DK, 43v)

(36

صفة رمّانية

يقطّع اللحم ويرمَى في القِدْر ، ويقلب عليه ماء ، ويؤخذ زَفره ويرمَى فيه دارصيني ومصطكاء وزنجبيل وشيرج[8802] وكبب مدققة صغار بقدر البندق . وليكن ماؤه قليلاً بحيث إذا نضج لا يبقَى فيه غير قَدْر لطيف . ثم يؤخذ ماء الرمّان الحامض ويعدّل بالورد والسكّر ويلقَى على القِدْر[8803] وما به ، ويلقَى فيه ورَق نعنع ، ويدقّ قلب فستق أو لوز ويخثّر[8804] به ، ويصبغ بقليل زعفران وجميع أطراف الطيب ، ويرشّ عليه قليل ماء ورد .

(DK, 44v-45r)

(37

صحنة[8805] أخرى

عشرة[8806] أرطال صير ، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكلّ رطل أوقيتين ملح ، فيكون رطل وثمان أواق ملح[8806] . تشهّي الأكل وتقوّي المعدة ويلطف البلغم . يؤخذ من الصير[8807] ما تختار فتنزل عليه من[8808] ماء[8809] الليمون ما يمنعه[8810] وينزل من المنخل . ثم يضاف إليه اللوز المدقوق أو الجوز والسمّاق[8811] والزيت الطيّب والأبازير[8812] والتوابل[8813] الطيّبة والأفاوه[8814] العطرة والزعفران وماء الورد ويوضع أيضًا[8815] فيها[8816] ماء[8817] الليمون مالح . ومن أراد[8818] ويزيدها قليل ثوم فهو[8819] يطيبها .

(CB, 17r-17v; DK, 69v)

(38

صحنة[8820] أخرى

صَيّر عشرة أرطال بالجروي وملح قدح وثوم نصف رطل ؛ يجعل معه ثلاث[8821] أواق زيت وأربع أواق فوّة مطحونة وقبضة ريحان ترنجي ، هذا كلّه قبل التصفية ، ويخدم فيها عشرة أيّام ، ويؤخذ فلفل نصف رطل وثلاث[8822] أواق قرفة[8823] لفّ وثلاث أواق[8823] زنجبيل وأوقية أطراف طيب وربع أوقية زعفران وأوقية ورد[8824] عراقي[8825] وأوقية رند[8826] رومي ونصف أوقية كزبرة وثلاث أواق زيت طيّب[8827] .

(CB, 17v; DK, 69v)

(39

صفة خسّية

يؤخذ قوام الخسّ ، يقشّر ويقطّع ويؤخذ من مائه ، يكسر به النشاء ويُلقَى فيه الخسّ المسلوق[8828] ويحرّك ويطيب ويرفع .

(DK, 77v)

(40

آخر[8829]

يؤخذ من الورد النصيبيني[8830] الأبيض ، يعزل[8831] بالعسل[8832] حتى يذبل في الشمس أيّامًا ، ويقلب عليه خلّ خمر ، ويسير نعناع ، ويرفع ويستعمل[8833] . ومن لا عنده ورد فليأخذ ورد مربًّى في عسل ، تقلب عليه خلّ ، فإن جاء شديد الحُموضة زده حلاوة فإنّه يقوم مقام الأوّل[8833] .

(CB, 57r; DK, 107v)

(41

صفة صباغ[8834] يؤكَل به الدجاج المحشي

يؤخذ من الجوز عشرين جوزة ، تدقّ ناعم وتجعل في غضارة ويضاف إليه قليل فلفل وزنجبيل وزعطر وخولنجان وكمّون مع سكرجة خردل مربّى ومغرفة مرّي[8835] وشي من أعداد المدقوق وأسنان[8836] ثوم[8837] مدقوقة في مهرسة ، ويقطر عليه زيتًا

عذبًا ، ويضرب ضربًا بالغًا ، ويلقَى فيه ما تريد من الدجاج المستوي وإن شئت كل من غمسا .

(DK, 111v)

(42

حفظ اللبن الحليب في الصيف لئلاّ يحمض

خذ عيدان فوتنج أو يابس فألقه في اللبن ، فإنّه يحفظه من الفساد ويقيمه على طباعه . إن كان حلوًا أقامه على حاله ، وإن كان رائبًا أقامه على حاله .

(CB, 74r)

(43

زعتر شامي مدقوق

ينقَّى من ورقه ويغسَل ويعصَر ويدقّ في جرن رخام ، وتكون قد دققت[8838] العَفِين وجعلته في وعاء قريب من الجُرن . وكلّما دققت[8839] الزعتر في الجرن تعمل عليه قليل من العفين المدقوق وقليل ملح . ثم يشال في وعاء ويدقّ له قليل جبن شامي وزعتر شاميّ منقًّى ، ويعمل عليه مع قليل زيت طيّب ولبن حليب ويجعل ويحطّ في وعاء مدهون ، ويحطّ فيه عود تين ، ويحرّك بكرة وعشيًا إلى أن يستوي . وإن عملت عليه قليل خردل مدقوق أو زنجبيل مدقوق يكون مليحًا جدًّا ، ويخلَّى إلى أن يستوي ، وينزل من الشمس إلى الظلّ ويؤكل .

(CB, 75v)

(44

صنف آخر متبّل مطيّب

شهي ، لذيذ ، يهضم ويطيّب النفس ؛ يؤخذ الزيتون الفيّومي الغليظ المليح المملّح ، يفشخ وينزع نواه ، ويفلَق كلّ زيتونة نصفين . ثم يغسل بعد ذلك بالماء البارد ويعصَر باليد حتى لا يبقى من الماء شيء ، ويجعل في وعاء ، ويقلب عليه ماء حلو غمره ويغطَّى . ثم يغيّر عليه الماء وتعصره ، ويجعل في الماء ساعتين ثلاثة . ثم لا يزال يغيّر عليه الماء إلى أن تذوق الزيتونة فتجدها حلوة . فيعصر أيضًا بين اليدين عصرًا جيدًا إلى أن يبقَى كالسفنجة ولا يبقَى فيها ماء ، وتجعله في إناء ، وتجعل عليه خلّ ، وتقلّبه وتكبّسه فيه ، ومن الغد

تغسله كأوّل مرّة إلى أن يخرج ما فيه. ثم تنشره على طبق، أو مهما أردت ليضربه الهواء. وتحمّص له الكسبرة والكراويا وقلب البندق المذكورين تجعلها ناحية. ثم تأخذ قرنفل وزهر قرنفل وفلفل وقرفة وسنبل(8840) وتنبل وجوزة طيب وزرّ ورد وهال وبسباسة؛ تدقّ الجميع وتنخله، ويتبّل الزيتون أوّلاً بالكراويا والكزبرة المدقوقين. ثم يهرش قلب البندق وتتبّله به ثانيًا. ثم تأخذ الطحينة وتجعلها في صحن أو إناء واسع ويجعل عليها أوقية ونصف ماء ورد شامي طيّب وتذيب به الطحينة. ثم تأخذ خلّ الخمر الصافي الأبيض فتقطره على الطحينة وماء الورد ويخلطها إلى أن يبقوا جسدًا واحدًا. وتعمل أنّه يكفي الزيتون. ثم تفرم له السذاب والبقدونس والنعناع ناعمًا بقدر ما تعمل أنّه كفايته، ويكونوا أجزاء متساوية، وترميه عليه، وترمي بعد ذلك الطيب الذي ذكرنا أوّلاً وتحرّكه بيدك حتى يختلط، وتجعل فيه كفايته من الزيت الطيّب الذي ليس فيه حدّة. وإن كان مغسولاً كان أحسن وتحرّكه تحريكًا جيدًا. ثم تشيل الزيتون الذي عملته أوّلاً وتجعله على هذا المزاج وتجعله في برنية مدهونة وتختمها بالزيت وتربط عليها خرقة ويشال لوقت الحاجة.

(CB, 82v)

(45

آخر

يفشخ الزيتون ويدقّ له كزبرة وكراوية محمّصتين وتتبّله. ثم تحمّص له قلب جوز نصف تحميص، ويدقّ وينزل على ما (...)(8841) وتربّبه به في الجرن، وكذلك الثوم يقشّر ويربّب بالزيت والليمون المالح وينزع حبُّه منه ويدق باليسير حتى يكون كالمرهم، وتجعل عليه قليل فلفل وقرفة مدقوقين ويجعل على الزيتون مع قليل سذاب وبقدونس ونعنع وزيت طيّب وطحينة قدر الكفاية وتتبّل الجميع جيدًا ويخمر ليلة ويؤكل منه ويعبّى في السكردنات.

(CB, 82v-83r)

(46

صفة(8842) ليمون سكّري

يقشّر الليمون وينقّى من حبّه ويقتل الزعفران بالمسك وماء الورد ويصبغ به الليمون

بالعجلة قبل[8843] أن يتمرّر، وتكون الليمونة مشقوقة صليبًا[8844] وتعجل[8845] السكّر تحت يدك مصحونًا[8846] بالمسك مجهّز[8847] فتحشي منه ذلك الليمون وتلقي[8848] عليه[8848] اللوز المصبوغ بالزعفران المبخّر بالعود والعنبر[8849]، ويعمل في وعاء ويرصّ ساف سكّر وساف يمون، ويكون الوعاء مبخّرًا بالعود والعنبر[8849]. وإذا كان الوعاء عائز ماء الليمون فيصحن[8850] السكّر ويعمل في زبدية وتعصر عليه ماء الليمون وينزل على ذلك القطرميز إلى[8851] أن يُعلَى على الليمون ويكبَس رأس القطرميز[8851] بقطعة زجاج ويختم بقليل دهن[8852] ويغطّى ويعبّى[8853] لوقت الحاجة.

(CB, 88r; DK, 116r)

(47

صفة أخرى مليحة

تقطف السفرجل بغباره من الشجر، ويرشّ عليه شيء من ماء الخلاف والماء ورد. ثم أنّه يعبّى في قطرميز صحاح. ثم تختار له الخلّ الأبيض الحاذق، وإنْ لم يلقى خلّ خمر يؤخذ خلّ صافي فيضاف عليه أطراف طيب وقليل عسل نحل؛ تخلّيه، ثم توضع في القرعة، وركب عليه الأنبيق، ويستقطر بنار هادئة فإذا قطر على السفرجل الموضوع في القطرميز. ثم يغطّى رأسه ويشال.

(DK, 117v)

(48

الصنف الثاني منه

زيده من الخلّ ماء خيار يدقّ ويصفّى ويخلط بالخلّ، ويجعل على الحوائج والخيار مثل الأوّل وهو قليل الأفاوه[8854].

(DK, 117v)

(49

الصنف الثالث منه

يؤخذ الخيار ويقطّع فلكان مدوّر ويؤخذ حُلْبَة، تنقع يومين حتى تزول مرارتها وتجعل مع الخيار، ويصفّى لبن حامض في كيس حتى يصفى شديد، وتجعل مع الخيار

والحلبة وتجعل الجميع فيه قلوب النعناع، وتجعل الجميع في قدر مع يسير ملح، ويترك يومين يؤكل. وهذا أكثر ما يبقَى أربعة أيّام ويكون القِدْر فخّار جديد. وأمّا الخيار المخلّل فإنّه يبقَى سنة كاملة؛ احفظ وعاد وعسل من ظاهر بماء بارد.

(DK, 118r)

(50

صفة تخليل الجوز الغضّ المليح

يقشّر وينحت[8855] صغارًا ويرمَى قلبه ويؤخذ عسل وزنجبيل وأطراف طيب والأفاوه[8856]، يدقّ الجميع والزنجبيل ويستخرج في الخلّ، ويدقّ له شيئًا من الكراويا وشيئًا من النعناع الطري وقلب لوز، قليل زعفران يقتل بماء ورد ويترك عليه الأفاوه[8857] والحوائج وتحلّيه بسكّر وتترك الجوز فيه ويشال في قطرميز زجاج يغطّى إلى وقت الحاجة إليه.

يؤخذ الجوز، يقطّع ويسلق[8858] في الخلّ نصف سلقه[8859] ويشال، يبرّد ويؤخذ خلّ ثاني طيّب يضاف إليه عسل نحل تحلّيه، وأطراف طيب ونعناع وسذاب وشيء من زهر القرنفل وبسباسة وأطراف طيب ونعناع شامي وقليل خولنجان وجوز بوا. تدقّ هذه الحوائج وتترك في جرن فقاعي وتصحن مثل أبازير الفقاعي. فإذا أنضجت تضاف إلى الخلّ والعسل. ثم تعصر الجوز بين الأيادي عصرًا جيدًا حتى لا يبقَى فيه ماء فيه، وتذوّب زعفران بماء ورد ومسك، وتصبغ به الجوز. وتؤخذ عود وعنبر وتبخّر به قطرميز وتدمنه. ثم تنزل المزاج في الوعاء، وتترك بعده الجوز وتحرّك جيّدًا ويغطّى ويشال.

(DK, 118r-118v)

(51

صنف ثاني

السياقة سياقة ويصفّى مع الخلّ زبيب أسود مدقوق وتكثر أطراف الطيب ويجعل فيه الباذنجان وليكن يغمره.

(DK, 118v)

(52

صنف آخر

يقطّع الباذنجان ويقلَى في دست قليًا جيدًا بشيرج[8860] حتى يحمرّ. ثم يترك على الأرض ويترك حتى يبرد ويدقّ الحبّ رمّان والزبيب الأسود دقًّا جيدًا. ثم يضيف الجميع على الباذنجان بالخلّ. ثم تنزله عليه قلب لوز وقلب جوز وسمسم وأطراف طيب. ثم يحطّ في قطرميز ويؤكل.

(DK, 118v-119r)

(53

صنف ثاني بسمّاق

يؤخذ القبار المملوح، ينقَع إلى أن يزول ملحه، ويؤخذ خلّ وماء ليمون، يستخرج فيه السمّاق مدقوقًا من خرقة ويقلب عليه القبار ويدرّ عليه شيء يسير من سمّاق مدقوق ناعم وثوم[8861] وكزبرة يابسة وكراوية وزعطر يابس، ويقطّع فيه ليمون مالح صغار ويجعل على وجه زيت طيّب.

(DK, 119v)

(54

حمّص كسا

يسلق[8862] الحمّص ويدقّ بعد سلقه[8863] في الهاون إلى أن ينقّى مثل العجين، وينزل من غربال القمح ويدقّ بعد سلقه[8864] في الهاون. وإن كان ناعم فلا حاجة. ثم يعجَن بالخلّ الخمر وشحم الليمون المالح، يضاف إليه القرفة والفلفل والزنجبيل، ويخرّط له البقدونس رفيعًا مع النعناع والسذاب، ويجعل على وجوه الزبادي ويكثّر من الزيت الطيّب.

(DK, 121r)

(55

صفة فول أخضر

يخرج الفول الأخضر من قشره ويسلق[8865]. ثم يبرد ويعصر من مائه. ثم يقتل الطحينة بالزيت الطيّب وينزل عليها الخلّ وأطراف طيب والنعناع والكراويا المحمّصة مع

قليل قلب بندق محمّص مدقوق. ثم يفرم له بقدونس ونعناع وعرق سذاب، وينزل هذا كلّه على الخلّ. ثم يصبغ الفول بقليل زعفران. ثم يترك في ذلك المزاج ويشال ويعبّى، فهو طيّب الطعام والرائحة. ومن اشتهت نفسه فول يابس مسلوق[8866] فليأخذ منه مسلوق[8867] ويخرجه من قشره، وتعمل له خلّ وكراويا وزيتطيّب وقليل سمّاق وزعطر ويقدّم.

(DK, 123v)

(56

صفة السلق

يؤخذ السلق، يقطّع صغارًا بورقه، كلّ قطعة قدر أصبع. ويسلَق[8868] ويعصَر من مائه، ويعمل عليه لبن مصفًّى وثوم[8869].

(DK, 125r)

(57

صفة الباذنجان

يشقّق ويقطّع صغارًا، ويقشّر معه بصلاً صغارًا صحاح، ويجعل في دست. ويضع عليه شيرج[8870] أو زيت وقليل ماء؛ ينشّف على نار هادئة، ينضج ويجعل عليه لبن حامض وبقدونس مخروط، وينزل من منخل ويجعل عليه يسير من الثوم[8871].

(DK, 125v)

(58

صفة أخرى منه

يقطّع صغارًا ويسلَق[8872] ويعصر ماؤه ويؤخذ له شيرج[8873] يقلَى به بصل محرّط وباذنجان ويسلق[8874] معه حتى ينضج ويقلب عليه بقدونس وسذاب ونعناع وكزبرة يابسة وكراوية وأطراف طيب وثوم[8875] وقليل زيت وخلّ ويغلى عليه ويستعمل.

(DK, 125v)

(59

صفة القرع

يؤخذ القرع ، ينحت نحتًا خفيفًا ، ويقطّع طوالاً ويزال لبّه منه . ثم يقطّع صغيرًا ويسلَق[8876] حتى ينضج ، ويرفع من الماء وتقلّب عليه ماء بارد ويجعل على مصفاة ، فإذا برد يعصر باليد . ثم يؤخذ قنبريس ، يضرب وينزل من منخل ويعمل فيه خردل ، ويجعل على اليقطين ويخلط ويبسط في صحن ويقلب عليه زيت طيّب ، ويعمل فيه سذاب مخروط ، ومنهم من يعمله بالثوم[8877] والخردل مجرد .

(DK, 125v-126r)

(60

صفة أخرى منه

يعمل كما عمل أوّلاً ويجعل عوض القنبريس لبن مصفًّى فإنّه بالسكّر ما يجيء طيّبًا مع القنبريس لملوحته ، ويجعل فيه سكّر مدقوق ، ويعمل فيه اليقطين وهذا لا يكون فيه خردلاً ولا ثوم[8878] بل خردل ولبن فقط .

(DK, 126r)

(61

صفة الكرنب

تحتاج إلى كرنب وزيتطيّب وثوم[8879] وكراويا ؛ يسلق[8880] الكرنب فإذا نضج يشال ، ويدقّ الثوم[8881] والكراويا وقليل زيتطيّب . ويؤخذ أغصان الكرنب . يعملوا في الحوائج ؛ ثم يعملوا في الأوعية ساعة جيدة ترغى تحتهم ماء ويضيف عليه زيتطيّب .

(DK, 126r)

(62

صفة اليقطين باللبن

تحتاج إلى يقطين ولبن حامض وثوم[8882] وزيتطيّب وكمّون أسود قليل ؛ يقطّع اليقطين على العادة رقيق ويسلق[8883] ويعصر من الماء وتدقّ الثوم[8884] بعد أن يقشّر ويضرب في اللبن ، ويعمل فيه قليل زيتطيّب في بطنه ، ويعمل اليقطين في اللبن ، ويعمل في الأوعية ويعمل على وجوه الأوعية الكمّون .

(DK, 126v)

(63

صفة أشنان كان يعمل للرشيد

يؤخذ من القرفة والسليخة القرفة والفلّة والعليجة من كلّ واحد جزء ، ومن المسطكاء والإذخر والسُّعْد والمَيْعَة اليابسة جزء ، ومن المرزنجوش [8885] مثله أجزاء ، ومن الطين الأبيض الملي خمسة أجزاء ، ومن الأشنان الفارسي ضعف ذلك وثلاثة أضعافه ، ومن الأرزّ الأبيض المبلول المطحون المجفف المنخول مثل الأشنان ؛ تدقّ كلّ واحد على حدّته ويخلط .

(DK, 127v)

(64

صفة أشنان آخر دون ذلك

يدقّ الأشنان دقًّا ناعمًا ، ويدقّ معه مثله من الطين الأبيض المتحرك مثله ، أعني ربعه صندل محكوك مثل نصف سدسه ويصبّ فيه ماء كافور ، ويعجن به عجنًا جيدًا حتى لا يتبيّن منه ، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

(DK, 128r)

(65

صفة أشنان آخر دون ذلك

يؤخذ الأشنان الأبيض فينقّى ويدقّ ويغطّى وينخل ويترك ناحية. ثم يؤخذ له من الطين الأبيض المحكوك مثل نصفه فيدقّ وينخل ويخلط به. ثم تأخذ له من الإذخر المدقوق المنخول مثل ربعه وكذلك من السعد ويخلط الجميع بماء كافور ويستعمل.

(DK, 128r)

(66

صفة طيب أهل اليمن

يؤخذ مسك ، يذوّب في ماء ورد ، ويسكب على المحلّة ويحكّ فيه كافور ويسير عنبر خام وصندل أبيض وعود طيّب ، ويجمع الجميع ويخلط ويطيّب به.

(DK, 131r)

(67

صفة ماء عجيب الرائحة يصلح للملوك

يؤخذ زهر وثيق ونسرين وورد نصيبيني[8886] وعاصمي ويقطّر. ثم يجعل ذلك الماء مسك ويختم رأس الإناء بعنبر فإنّه غريب الرائحة.

(DK, 131r)

(68

صفة عظيمة الرائحة يحرّك شهوة الباه

يؤخذ الورد، يحكّ بماء ورد على حجر الصندل، فإذا صار منه شيء جيّد يعصر في حوجة حتى لا يتبقّى فيه ماء ورد، ويترك في زبدية. ويحكّ أيضًا صندل مقاصيري ويعمل به كالعود جزئين متساويين ويخلط الجميع بماء ورد في إناءٍ رقيقًا ويبخّر دفعات بعود، ودفعات بعنبر، وبين كلّ تبخيرتين أو ثلاثة يرشّ عليه ماء ورد ويبسط مثل الأوّل ويعاد بالبخور فإذا أخذ حدّه يجعل فيه قليل زباد وقليل مسك وينشف في الإناء ويحلّ بكزبرة منقوعة في ماء ورد، ويعمل منه عنبري. وكلّما انقطع رائحته يرشّ عليه ماء ورد ويبخّر فإنّه أعظم رائحة.

(DK, 131r-131v)

(69

صفة بخور

عود أوقية، زعفران نصف[8887] درهم، ماء ورد[8888] أوقية، سكّر بياض درهمين؛ يحلّ السكّر في الماء ورد على النار والزعفران ويوضع فيه العود، فإذا غلَى وتعلق الماء ورد بالعود يلقَى الهواء ويجفف فهو العود المعلّى الفائق.

(DK, 131v)

(70

صفة بخور عود يعرف بالمعلّى

يشقّ العود ويؤخذ سكّر نبات، يحلّ بماء ورد ويطبخ منه جلابًا حتى يصير قوام السكنجبين العقيد، ويلقَى فيه عنبر معجون وقليل مسك ويصير حتى يذوب العنبر

ويلقَى على العُود ويحرّك حتى تلبسه جميعه ويرفع وينشف في الهواء. وإيّاك أن يكون العقيد قليل النار فإنّه يسيل وهذا النوع بليغ في الطيب.

(DK, 131v)

(71

صفة بخور عين يصلح للشتاء

وهذا ما خلا السنجاب. يؤخذ عود وجزئين صندل مقاصيري، جزء ونصف قسط، جزء حلو ومرّ وظفر من كلّ واحد نصف جزء، ويهرس الجميع والعود والصندل بسطًا صغارًا، والظفر يسلق(8889) وينظّف(8890) بالسكّين منما عليه من الوسخ والفحم، وبعد يدقّ ويؤخذ مريسن يابس وقشر نارنج من كلّ واحد نصف جزء. يدقّ أيضًا ويؤخذ ماء ورد، يحلّ فيه سكّر وعسل ويعقدوا جلابًا قويًا ويحلّ فيه لادن عنبري وعنبر معجون وزعفران، ويختلط الجميع فيه ويحرّك إلى أن تختلط أجزاء، ويشال في طبق ويبسط إلى أن يبرد ويستعمل منه ربع مثقال.

(DK, 132r)

(72

صفة فتائل الندّ

يؤخذ عنبر طيّب مثلّث، يحلّ فيه فحم الزرجون ونوع آخر وزغب(8891) السفرجل واخرط حور الفحم، ويتّخذ منه فتائل. فإذا أردت تجزئة توقد في النار، فإنّها تشتعل، فإذا اشتعلت تطفئها وتبقي عليها عدسة نار تدخن ما دام النار فيها مذخّر. ولقد رأيت يعمل في إهليج فضة وأكثر تصوعه محرمة وتترك في الجيب، ويبقَى الدخان مفوح من الجيب فإنّه طيّب مليح.

(DK, 132r-132v)

(73

صفة أقراص

يؤخذ عود قاقلّي ستة دراهم، صندل مقاصيري ثلاث(8892) دراهم، عنبر معجون مثقال، مسك ربع مثقال، قشر ليمون يابس ربع درهم، قرنفل وبسباسة مثله، وزعفران شعر نصف درهم؛ يدقّ الجميع ويرفع، وفيه خشونة يسيرة. ثم يؤخذ سكّر

نبات ستة دراهم وسكّر بياض مكررًا تسع عشر درهمًا ، يعقد جلابًا بماء الورد نصيبيني إلى أن يصير له قوام قويّ وتلقي فيه الحوائج ، ويعمل فيه ربع درهم زباد ، وينشر في طبق إلى أن يبرد. فإذا برد يفرك بالمفراك حتى يبقَى ملتصقًا بعضه ببعض. ويؤخذ بزر قطن ، ينقع في ماء ورد ، فإذا انتقع يستخرج لبابه من خرقة ويعجن الحوائج به ويقرص ويجعل في ظاهر منخل إلى أن ينشف. وإيّاك من الجلاب لا يأخذ قليل القوام والنار بل قوام الجلاب المذكور من السكّر النبات وأشدّ من ذلك.

(DK, 132v)

(74

صفة أقراص

يؤخذ قشر الترنج ونارنج وكبّاد وقشر تفّاح وورق آس ؛ يدقّ الجميع ناعمًا وينخل من كلّ واحد وزن درهم ، وصندل مقاصيري من كلّ واحد مثقالين ، ولادن عنبري ومصطكاء وزعفران شعر وكافور وزغب سفرجل وقسط من كلّ واحد مثقال ، و [8893] عنبر مثقالين ، ويؤخذ سكّر نبات لعقد جلابًا ، قرنفل وجوز طيب وزبد وهال وبسباسة هندية وورد منزوع الأقماع وقسط حلو ومرّ وشيبة العجوز [8894] أجزاء متساوية. يدقّ وينخل ناعمًا وينقع بزر قطن ويستخرج لبّه [8895] من خرقة ، ويعجن الحوائج به ويعمل أقراص كبارًا ويسلق [8896] في قدر فخّار جديدة. ثم يؤخذ سكّر نبات وعود قماري وصندل وظفر عود مسحوق منقًّى من الشحم ولادن عنبري وقسطين حلو ومرّ وقشر نارنج ومرسين يابس مقصّص ومصطكاء وزعفران شعر. يهرس ويجعل في قعر قدر ثانية ، والحوائج أجزاء متساوية ، ويجعل القدر الذي فيه القرص على رأسها مكبوبة ويطبق حيث لا تخرج منه الرائحة. وتجعل القِدْر التي فيها البخور على نار ليّنة ليدخن ، فإذا احترق البخور يفتح القدر ويخرج القرص وينشف في الظل ويصحن ناعمًا ويجعل فيه عنبر وهو العود المسحوق وقليل مسك ويستعمل قليل زباد على قدر ما تريد.

(DK, 132v-133r)

(75

صفة أخرى

عود قاقلي وسنبل وتنبل ويسير من المسك العراقي ، يجعل الجميع في مهبات ويسقَى

بالماء ورد مدّة ثلاثة أيّام. ثم بعد ذلك يبسط حتى ينشف ويجعل حبوب قدر الفلفل ويمضغ واحدة ويشرب عليها الماء وينجى تبقى ماء ورد ممسّك ويؤخذ منه واحدة بعده، يعمل في حوض الحمام الفوقاني في خرقة مهلهلة مربوطة في قطعة رصاص حتى لا يرميها الماء.

(DK, 133v)

(76

صفة حبّ آخر يطيّب النكهة

ويتبخّر منه ويحلّ بماء ورد فيكون مسحوقًا ذكيًا، فإن حللته كان غالبه وينصرف في وجوه الطيب ويهضم الطعام. يؤخذ عنبر وسكّر ومسك من كلّ واحد درهم كافور رياحي، درهم قرنفل مثله؛ يجمع ذلك كلّه بعد السحق والنخل ويسحق العنبر مع العود، وينخل ويضاف إليه ويعجن بماء ورد نصيبيني منه حبّ كالحمّص، ويجفف في الظلّ على ظهر منخل ويؤخذ من حبّه بالغداة والعشي وبعد الأكل فإنّه يهضم الطعام وهو نافع للخفقان وعلل[8897] القلب.

(DK, 134r)

(77

صفة حبّ للبخَر في الفم

عود[8898] وقرنفل ومصطكاء؛ يدقّ ويعجن بصمغ قد حلّ في خلّ صافي ريحاني ويحبب ويجفف في الظلّ، ويوضع في الفم عند الحاجة.

(DK, 134v)

(78

صفة

يؤخذ أوقية عود هندي أو غيره وثلث أوقية قسط بحري وربع أوقية صندل ووزن درهم أظفار؛ يدقّ ذلك جميعه ويؤخذ ثلث أوقية مسك ووزن درهمين زعفران ووزن ثلث درهم كافور ووزن درهم كافور ووزن درهم مصطكاء؛ يخلط ذلك أجمع ويدقّ في مهراس نصف وينخل بمنخل واسع ويؤخذ له من الموز، يجرش وقشور الأترنج وتفّاحة ويدقّ ذلك أجمع ويؤخذ ماؤه ويصبّ عليه شيء من ماء التفّاح وماء الورد ومثل

هذه الأجناس أجمع حتى يصير مثل العجين؛ يندقّ ويعجن مثل الأصابع ويغمر غمرًا جيدًا حتى ينضمّ بعضه إلى بعض ويأخذ بعضه رائحة بعض، وينشر في الظلّ حتى يجفّ ويصير في إناء نقي.

(DK, 134v-135r)

(79

صفة ندا

أرفع من هذه: أوقية عود هندي وثلث أوقية قسط بحري ووزن درهم صندل ووزن درهم أظفار ونصف أوقية مسك ونصف مثقال كافور ووزن درهم مصطكاء ووزن درهمين لادن ووزن درهمين ميعة وبان وهو الأصطوك؛ يخلط ذلك أجمع ويعصر ماؤه ويصبّ عليه قليل عقيد عنب مطيّب وماء ورد مثله؛ اجمع حتى يصير مثل العجين، فإذا أردت أن تصيّره جميعه مثل العجين وعصرته في القالب فإنّه يأخذ الطالع الذي فيه ويجفف في الظلّ وترفعه، وإن أردت أن تعمله بنادق فاعمله، وإن أردت تملأ فمك ماء وتبخّ الجماعة ماء ورد أوقية كبيرة مثل(8899) بثلاثة أواق ماء ورد وثلاث(8900) أحباب مسك طيب وقليل نشاء، ويعمل بنادق ويجفف في الظلّ وترفعه ويشال إلى وقت الحاجة. ويؤخذ بندقة تحطّ في الفم تحت اللسان وتملأ فمك ماء وتبخّ يخرج ماء ورد طيب آخر شيء يكون. وإن سحقت التوتيا إسحاقًا ناعمًا على صلاية بيسير من المسك، فإنّه لا يقوم شيء في مقام دواء العرق.

الحواشي

(1) سبخ : DK
(2) له ما سكن من السمك : DK add
(3) وصلى الله على محمد النبي المختار وعلى آله الاطهار : .DK add وعترته الكرام الاخيار
(4) فانني : DK
(5) صيغة ما يصنع من الطبيخ المستعمل في زماننا هذا : .DK add
(6) ملوحاته : DK
(7) صناعاته : DK
(8) والقبتريس : DK
(9) وما يعمل من بيض الدجاج من العجج والمبعثرات وغير ذلك : .DK add
(10) المشمش : DK
(11) الجوارشات : DK
(12) كالاشنان : DK
(13) الدراي : C
(14) DK om.
(15) ولما كمل .DK om
(16) وسميت جميعه : DK
(17) DK om.
(18) وهو حسبي ونعم الوكيل .DK om
(19) في أعماله : .DK add
(20) وكيفية : DK
(21) ما : DK
(22) الباب الثالث : DK om. from here till
(23) الميرر : C
(24) المزبل : C
(25) DK om.
(26) خاصة : DK
(27) DK om.
(28) المزي : DK
(29) DK om.
(30) – (30) DK om.
(31) أصناف : DK
(32) الجوارشات : DK
(33) المشمش : DK
(34) غيره : DK
(35) صنعة : DK
(36) المصلوقات : C and DK
(37) الوعير : DK
(38) القنرس : DK
(39) – (39) : DK om
(40) – (40) : DK om
(41) – (41) : DK om
(42) وصفة : DK
(43) – (43) : DK om
(44) غيره : DK
(45) الحرق : DK
(46) الدراي : C
(47) ظهر : DK
(48) والنمام وغير ذلك : .DK add
(49) ادخال : DK
(50) كالخوخ : DK
(51) الطري : .DK add

(52) اظهار : DK
(53) وقيه : C
(54) −(54) DK om.
(55) للطباخ : DK؛ ان يكون : DK add.
(56) طلقا : DK add.
(57) يتعاهد : DK
(58) فتطول : DK
(59) يختار : DK
(60) يضل : DK
(61) ساطع : DK add.
(62) الدفلآ : C
(63) البيوعية : DK؛ (#) Sic in C
(64) الوقود : DK
(65) لا يكون : DK؛ وان : DK marg.
(66) الابازي ر : C
(67) الكزبرة : marg.
(68) الكراوية : DK
(69) الدراصيني : DK
(70) جافا : DK add.
(71) −(71) : DK om
(72) C : المصطا
(73) ابيض : DK
(74) يصحن : DK
(75) القرفة : DK
(76) هونا : DK
(77) هونا : DK
(78) المقلايات : DK
(79) الطبخ : DK
80) رغوت : DK
(81) عساه : C
(82) غسله : DK
(83) ينقيه : DK
(84) لاذهاب : DK
(85) DK om.
(86) النضاجة : DK
(87) ساعة : DK
(88) وليا (#) : C
(89) العصص : DK
(90) النقة (#) : C
(91) تنبيه : DK
(92) يضع : DK
(93) انانية : DK
(94) DK om.
(95) ينضف : DK
(96) اذا : DK
(97) واولا : DK
(98) C incert.
(99) تفرق : DK
(100) القدر : DK
(101) الردي : C؛ البرري : DK
(102) اثر : DK
(103) تدخن : DK
(104) القى : DK
(105) DK om.
(106) الجريد : DK
(107) يحدر : C
(108) حست : DK
(109) اسلقها : DK
(110) وافق : DK
(111) يتهر : C؛ نته : DK
(112) DK om.
(113) فاطبخ : DK
(114) وسمفا : DK
(115) DK om.
(116) عروق : DK
(117) بازا : DK
(118) خرقاة : DK
(119) نضيفة : DK
(120) حفيانه : C
(121) DK om.
(122) ياخذ : DK
(123) الحماظ : DK
(124) الشاش : DK
(125) يخل : C

(126) يسيرا : DK
(127) − (127) ما وماوجير : C
(128) منوله : DK
(129) لذلك : DK
(130) وينصف : DK
(131) حرس : DK
(132) واعلم : DK add.
(133) DK om.
(134) انثنى : DK
(135) DK incert.
(136) الارزنة : DK
(137) القريكية (#) : C ؛ الغربكنه : DK
(138) الاطويا : DK
(139) فان طبيخه : DK
(140) الهزبل : DK
(141) النقيع : C
(142) الكبا و : DK
(143) طبها : DK
(144) خاصة : DK
(145) الاسبيدياجات : C ؛ الاسفيدباجات : DK
(146) الالوان : DK
(147) المبردة : DK
(148) فالوحذ (#) : C
(149) شده/خا : consecutive lines ، DK
(150) يعتني : DK
(151) الفلفل : DK
(152) الاسفاياج : DK ؛والطباهجات : .DK add
(153) طبخ : DK
(154) الرحبة (#) : C
(155) يكون الجنس : DK add.
(156) DK om.
(157) DK om :
(158) الصفرد : DK
(159) فرد (#) : C
(160) العرف : C
(161) لها : DK
(162) عصالح (#) : C ؛ عصاح : DK ؛
عصار : DK corrected to
(163) يختر : C ؛ يحيى : DK
(164) يسحق : DK
(165) تعرف (#) : C
(166) لبن تين : C
(167) اصلي : C
(168) كسبرة : DK
(169) تعوك : DK
(170) السكباج عركا جيدا ثم تغرف فيها : .DK add
(171) القليلة : DK
(172) الجوف : DK
(173) بالمغرفة : DK
(174) − (174) DK om.
(175) غلظا : DK
(176) طرح : DK
(177) فيدق : DK
(178) وبدلك : DK
(179) بالزفر : DK
(180) يطيب : DK
(181) بدفعته : DK
(182) يجمع : DK
(183) يجا (#) : C
(184) اللهب : DK
(185) ينبغي : DK
(186) حمرين : incert ، DK
(187) الا بعد C om.
(188) الفرا (#) : C
(189) الا من : C
(190) فمرق : DK
(191) − (191) : DK om.
(192) وان : DK
(193) استغر : DK
(194) C without diacritical points
(195) الما : DK
(196) فيه : DK
(197) بارده : DK
(198) DK om.

(199) ناد : DK
(200) كحاله : DK
(201) بنا : C
(202) يهد : DK
(203) و : DK
(204) بالنار : DK
(205) حاحفه : DK
(206) انقشعا : DK
(207) تريده : DK
(208) في : DK
(209) اررية (#) : C
(210) ازيد : DK
(211) فشد : C
(212) الطبيعة : DK
(213) له : DK add.
(214) طعمه : DK add.
(215) الطيب : DK
(216) التوم : C
(217) لا : C add.
(218) يقطع ويطرح : DK
(219) بيض : C
(220) مصيره (#) : C؛ حضره : DK
(221) وجرمة : DK
(222) لحاه : DK
(223) الواجب : C
(224) تغنكله : DK
(225) يحيل : DK
(226) حثي : C
(227) تلن : DK
(228) دهن : C؛ وهو : DK om. and add.
(229) DK om.
(230) – (230) نقية الثرد ان يروي : DK
(231) بحيث : DK
(232) يترك : DK
(233) ما : DK add.
(234) بمقعرة : C
(235) نعوجر (#) : C
(236) برائحتها : DK
(237) – (237) جزا الماء : C
(238) – (238) C om.
(239) النقط : DK
(240) تحمو : DK
(241) سريع : DK
(242) رطبا : DK add.
(243) فوخذ : DK
(244) من : DK
(245) جدا : DK
(246) اغسله : DK
(247) سمن : DK
(248) بستوقة : DK؛ ويصب عليه من السمن تحمره وسد راس البستوقة : DK add.
(249) نتن : DK
(250) تغيرة : DK
(251) القدر : DK
(252) C om.
(253) تقبت : DK
(254) افرغت : DK
(255) النتن : DK
(256) ليسير : DK marg.
(257) فيه : DK
(258) – (258) C om.
(259) – (259) فانه يسرع النضج واذا اردت ان يعيش البصل : DK om.; add.
(260) الكنافيس : DK
(261) يعيش : DK
(262) الكبيس : DK؛ اللبيس : correction DK marg.
(263) DK om.
(264) الفوقل : C؛ الفول : DK
(265) ويشق : DK
(266) تلحنين : DK
(267) حتب : C
(268) ويشويهم : DK
(269) فينهرى : DK om. C

(270) تطيب : DK
(271) ويغسل بها اللحم : DK add.
(272) مين د (#) : C
(273) قدرة : DK
(274) الممتير (#) : C
(275) C (#) without diacritical points
(276) فانه : DK
(277) اردت : DK add.
(278) لوقت : DK
(279) DK om.
(280) البساره : DK
(281) بها : DK add. marg
(282) DK om.
(283) الصلق : DK
(284) الصلق : DK
(285) فانك : DK
(286) ينهزا : DK
(287) اتول : DK
(288) سلقت : DK
(289) اغسله : DK
(290) تجلل : DK
(291) اصابه : DK
(292) اغمها : DK
(293) القدرة : DK
(294) تحت القدر : DK
(295) اشغله : DK
(296) تنهزا : DK
(297) DK om.
(298) تريد : DK om؛ C add.
(299) القشر : DK.؛ الذي فيه : DK add.
(300) تفركه : DK
(301) عليه قليلا والق كما : DK add.
(302) تضف : C
(303) انضج : DK.؛ القى : DK add.
(304) التشيط : DK؛ والله اعلم : DK add.
(305) – (305) C om.
(306) المبزدة : DK
(307) أو فيه : DK
(308) شيويه : DK
(309) سوطته : DK marg.
(310) خرج : DK add
(311) مخصوصا : C؛ ممصوما : DK
(312) لاطيا : C
(313) من : DK add.
(314) روح : DK
(315) – (315) في الهوا ساعة : DK
(316) See Appendix no. 1 and 2.
(317) سيرج : DK
(318) يسيرا : DK
(319) ان : DK
(320) اوفقت : DK
(321) See Appendix no. 3 and 4.
(322) اخرى : DK
(323) او بالسيرج : DK add.
(324) السويد : DK
(325) بالسيرج : DK
(326) DK om. this recipe.
(327) سكر : DK
(328) سيرج : DK
(329) سيرج : DK
(330) ثمانية : DK
(331) أطراف طيب وهو عرق طيب وهو جدر البنفسج : DK add. marg.؛ طبيب : C
(332) سيرج : DK
(333) بالسيرج : DK
(334) ذلك : DK
(335) المصطكا : DK
(336) والكافور : DK
(337) بل : DK
(338) من : DK
(339) حلو : DK.؛ ثم يوكل : DK add.
(340) تبريد : DK
(341) حتى : DK
(342) يخف : DK

(343) اعالى : DK
(344) الا بقدر ما يسكر به القطر ولا يروي منه ريا واسعا حتى اذا خفت اعالى البطن : DK add. and C add. marg.
(345) استوفى : C
(346) في شربه : DK
(347) ومن الشرب : DK add.
(348) – (348) : DK om.
(349) بمقدار : DK
(350) وليتحد (#) : C
(351) ويشرب : C
(352) لمن : DK
(353) وبالجميلة : C
(354) عسر : DK marg.
(355) وضعف : DK
(356) بعينه : DK
(357) يدبل (#) : C
(358) ما : DK
(359) لشهوة : C
(360) يشرب : DK
(361) يشاء : DK
(362) الفرد (#) : C
(363) See Appendix no. 5
(364) يدف : DK
(365) يتغذه : DK
(366) يمنع : DK
(367) اولى : DK
(368) المزاح DK
(369) للذي : DK
(370) يجر : C
(371) شرب : C
(372) رائحة : DK
(373) كريهة : DK
(374) DK om.
(375) DK incert.
(376) See Appendix no. 6.
(377) الماء : DK add. marg.
(378) البارد : DK ؛ ومن الماء : DK add. marg.
(379) DK om.
(380) فيه : DK add.
(381) يسقط : DK
(382) واما المطبوخ الذي يطبخ والماء الفاتر فانه يغير ولا يصلح الا للعلاج واما الحا (sic) اذا : DK add. تجرع منه على الريق غسل المعدة من فضول الغذاء المتقدم وربما اطلق البطن غير ان لا يسرف في استعماله .
(383) صفة : DK add.
(384) DK om.
(385) (#) يسقى : DK
(386) حموصفة : DK
(387) قالوس : DK
(388) يحلى : DK
(389) العسل : DK
(390) د : DK
(391) صنعه : DK
(392) بما : DK
(393) DK om.
(394) كسيرة : C ؛ كزبره : DK
(395) والكراث : DK
(396) أو الثوم : DK om.
(397) صلنيا : DK
(398) يسلق : DK
(399) اخر : DK
(400) وينزل : DK
(401) يتحتر (#) : C ؛ تحير : DK
(402) مقشر : DK
(403) وكف عناب : DK
(404) اسود : DK add.
(405) الوقية : C
(406) هدت : C and DK
(407) مسدودة : DK
(408) يلقى : DK add.
(409) فيه : DK
(410) يدق لحم : DK

(411) DK om.
(412) كبابي : C
(413) DK om.
(414) المعصر (#) : C
(415) والقبق (#) : C
(416) المقبض : DK
(417) ويرمى : DK
(418) يحل : C
(419) الحموضية : DK
(420) من : DK add.
(421) ترفع : DK
(422) حوجانية : DK
(423) بصلا : DK
(424) ويغسل : DK
(425) ضيق : DK
(426) DK om.
(427) قليل : DK add.
(428) DK om.
(429) مخترة : C
(430) فليقطع : DK
(431) القدور : DK
(432) ورد : DK add.
(433) ويوضع : DK.
(434) كبيا : DK
(435) ملتفه : DK
(436) قليلا : DK
(437) زبدية (#) :C
(438) السكر : DK
(439) ويلقى : DK
(440) ويرمى عليه : DK add.
(441) ويختر :C ؛ يخضره : DK
(442) ويترك : DK
(443) DK om.
(444) مشدود : DK
(445) الاخير : DK add.
(446) DK om.
(447) عليه : DK add.

(448) مضاف : DK
(449) يخلى : C
(450) أو : DK marg.
(451) المقطع : DK add.
(452) DK om.
(453) افخاذ : DK
(454) بالصاطور : DK
(455) صدر : DK
(456) DK incert.
(457) درس : DK
(458) رشة : DK
(459) C (#) without diacritical points
(460) ومع : DK add.
(461) ذلك : DK
(462) ورق : C add.
(463) C om.
(464) ويعرق (#) : C
(465) – (465) DK om.
(466) زعطر : DK
(467) صنع : DK
(468) تعدل : DK
(469) يلقها على : DK
(470) المزعطر : DK
(471) يقلل : DK
(472) يغطوا : DK
(473) Lacuna in C
(474) في القدر : DK add.
(475) شامية : DK
(476) ويوخذ : DK
(477) ومزي ويلقى : DK add.
(478) ناعما : DK
(479) DK om.
(480) Lacuna in C
(481) كفاية : DK
(482) مسحوقة : DK add.
(483) مسحوق : DK
(484) مقشر : DK

(485) مقسم : DK
(486) انصاف : DK
(487) يحرك : DK
(488) غليت : DK
(489) غلية : DK add.
(490) بسكر : DK
(491) بدل : DK
(492) Lacuna in C
(493) ظفره : DK
(494) سيرج : DK
(495) بقى : DK
(496) قليل : DK
(497) يزال : DK
(498) ويلقى : DK
(499) اليه : DK
(500) معرفة (#) : C ؛ معرفته : DK ؛ مرفته : DK marg. correction.
(501) وبحث (#) : C ؛ يحتر : DK
(502) ربياسية : DK
(503) هل (#) : C
(504) DK om.
(505) الرسابر (#) : C
(506) يغرك : DK
(507) باق : DK ؛ تاقة (#) : C
(508) DK om.
(509) امبر بارياسية : DK
(510) الامبر باريس : DK
(511) يجعلها : DK
(512) الاجود : C
(513) اولا : DK
(514) فيه : DK
(515) ظعطر : DK ؛ زعتر : DK marg. correction.
(516) C om.
(517) اعاد : DK
(518) قطع : DK add.
(519) وامرو (#) : C

(520) بها : DK
(521) — (521) DK incert.
(522) انضجت : DK
(523) ناقصا : DK
(524) حموضا : DK
(525) يوردها : DK
(526) يقطر : DK
(527) DK om.
(528) وبصل : DK
(529) وفستق : DK add.
(530) DK om.
(531) يضيفه : DK
(532) فارستي : DK
(533) فليلقى : DK
(534) نضج : DK
(535) DK om.
(536) DK om.
(537) كليب : DK
(538) كليب : DK
(539) غير : DK
(540) قرط : C
(541) هون : DK
(542) ناعم : DK
(543) فهون : DK
(544) مصفات : DK
(545) جاري : DK
(546) عليه : DK
(547) والمصطكا : DK
(548) والقرفة : DK
(549) عليه : DK
(550) مدقوق : DK
(551) DK om.
(552) DK om.
(553) ماحبه : DK
(554) يجب : DK
(555) DK om.
(556) قصصت : DK

(557) شعره : DK
(558) C om.
(559) وينقع : DK
(560) السنبوسك الحامض والسنبوسك الحلو : DK breaks off here and adds two recipes both of them are in C 37r and C 37v.
(561) صحيح : DK. ؛ وتحركه : DK add
(562) وتجعله : DK
(563) DK om.
(564) DK om.
(565) DK om.
(566) ويؤخذ : DK
(567) هون : DK
(568) DK om.
(569) DK om.
(570) معه : DK add.
(571) من : DK
(572) الماء : DK
(573) – (573) : DK om.
(574) ويجعله : DK
(575) الإليه : C
(576) شحمها : DK
(577) DK om.
(578) خذ : DK
(579) فيه : DK
(580) DK om.
(581) DK om.
(582) محصه : DK
(583) الصغير : DK
(584) اللية : C
(585) ونعمه : C
(586) ويقلى : DK
(587) ينثر : DK
(588) خضرة : DK
(589) وخوض : DK
(590) DK om.
(591) ثلثة : DK
(592) مقشرة : DK
(593) دقا : DK
(594) المسلوق : DK
(595) صفار : DK
(596) بيضه : DK
(597) يرد : DK
(598) اليها : DK
(599) المصحوق : DK
(600) DK om.
(601) DK om.
(602) يدق : DK
(603) اليقط ين(#) : C
(604) خصوصا : DK
(605) فيه : DK
(606) القي : DK
(607) واطنجه : DK
(608) ويفرك : DK
(609) هدوه : C and DK
(610) – (610) : DK om.
(611) فخذ : DK
(612) اللية : C
(613) DK om.
(614) فليكن : DK
(615) DK om.
(616) بالخل : DK
(617) DK om.
(618) DK om.
(619) C incert.
(620) عليه : DK
(621) DK om.
(622) منبوسه : DK
(623) وزال : C
(624) الشحم : C
(625) عليه : DK
(626) DK incert.
(627) DK om.

(628) – (628) : DK om.
(629) بذاك : DK
(630) DK om.
(631) ويفرق : DK
(632) في الماء : DK
(633) ارز : C
(634) اخضر : C
(635) حسب : DK
(636) الحاجة : DK
(637) نضج : DK
(638) – (638) : DK om.
(639) مستديرا : DK add.
(640) القول : DK
(641) مري : DK
(642) يرتص : DK
(643) ويتركه : DK
(644) يهدى : DK
(645) الاصفر : DK
(646) ضيف : DK
(647) يحليه : DK
(648) DK om.
(649) مقشر : DK
(650) وهنا : DK
(651) مستطيله : DK
(652) اللوزة : DK
(653) DK om.
(654) يحمله : DK
(655) في : DK
(656) فصوص : DK
(657) DK om.
(658) ويلقى : DK
(659) معه : DK
(660) قدر : DK add.
(661) انضج : DK
(662) ناعما : DK
(663) اذا : DK
(664) الهادية : DK add.

(665) اللية : C
(666) وبحتراد (#) : C
(667) وزن : DK add.
(668) ومثله كزبرة يابسة مسحوقة ناعم ثم يغمر بماء فاتر واغلى : DK add.
(669) الوافي : DK
(670) DK om.
(671) DK om.
(672) رش : DK
(673) سمسم (#) : C ؛ خشخاش : DK add.
(674) ثلاثين : DK
(675) نصف : DK
(676) تخليط : DK
(677) يسيرا : DK add.
(678) ويرفع : DK
(679) ويهدى : DK.

From here the order of the recipes is different in C and DK. 32 to 96 Numbers are found later in DK 20v to 34r while numbers 98 to 116 are in DK 19v to 22v.

(680) ويضاف : DK
(681) DK om.
(682) انصلق : DK
(683) مزة : DK
(684) وبعدر (#) : C
(685) ويلقى : C
(686) على : DK
(687) اليه : DK add.
(688) ويترك : DK
(689) يعرق : DK
(690) المخشا : DK
(691) المغلا (#) : C ؛ المقلو : DK
(692) ويدر على وجهه : DK
(693) ياتي : DK
(694) عنابه : C ؛ See Appendix no. 7
(695) والليه : C

(696) DK om.
(697) وكوز زير : DK
(698) ما : C and DK
(699) ثم : C
(700) اسرع : DK
(701) بنضج : DK
(702) يقلب : DK
(703) ويكون قد دق جزو : DK
(704) DK om.
(705) وحزو : DK
(706) DK om.
(707) وجزئين : DK
(708) DK om.
(709) يرمى : DK
(710) ويرص : DK
(711) - (711) : DK om.
(712) البندق : C
(713) DK om.
(714) طبة : C
(715) المشوي : DK
(716) المشوي : DK
(717) يقطع : DK
(718) ويقلى : DK
(719) بالسيرج : DK
(720) ما : C add.
(721) محمصة : C
(722) يغلى : C
(723) ثم يترك : DK
(724) DK om.
(725) قدح : C
(726) ترمي : DK
(727) ويستحلبه : DK
(728) تريد : DK add.
(729) من : DK add.
(730) على : DK
(731) عليها : DK
(732) See Appendix no. 8
(733) الشيرك (#) : C ؛ الششرك : DK
(734) تاخذ : DK add.
(735) تعجنه : DK
(736) عجين : DK
(737) مملوك : DK
(738) DK om.
(739) DK om.
(740) ويحشى حشو السنبوسك : DK add.
(741) يغلى : DK
(742) تاخذ : DK
(743) وتنظفه : DK
(744) الورق : DK
(745) العص (#) : C
(746) ذكرنا : DK
(747) الماء : DK add.
(748) DK om.
(749) البعض : DK. ؛ مخلص : DK add
(750) يشيله : DK
(751) بالحولى : DK
(752) بحيث ذلك : DK add.
(753) وتنقى : DK
(754) دفعات : DK
(755) يحمر : C
(756) : DK om.
(757) ويقطع : DK
(758) بيضه : DK
(759) ومصطكاء : DK add.
(760) بيضه : DK
(761) تذاب : DK
(762) وتعود : DK
(763) يتركها : DK
(764) See Appendix no. 9. DK inserts here recipe no. 118.
(765) صفة : DK
(766) DK om.
(767) Illegible in C.
(768) قوام : DK

(769) خبات : DK
(770) DK om.
(771) DK om.
(772) يطبخ : DK
(773) وتحشيه : DK
(774) ويلقي : DK
(775) حرارات : DK
(776) DK om.
(777) صفة : DK
(778) سلقت : DK
(779) DK om.
(780) ويفرقه : DK
(781) بالسيرج : DK
(782) ويموق : DK
(783) DK om.
(784) والافاوى (#) : C ؛ والافاوية : DK
(785) مصوص (#) : C
(786) بالسيرج : DK
(787) DK om.
(788) بها : DK add.
(789) ممقورة (#) : C مهولة : DK
(790) بالسيرج : DK
(791) نتور (#) : C
(792) الموي (#) : C
(793) DK om.
(794) وسيرج : DK add.
(795) Illegible in C.
(796) معه : DK
(797) سلقها : DK
(798) يخلطا : C
(799) الدجاجة : DK
(800) فيه : DK
(801) الدجاجة : DK
(802) تحمر : DK
(803) وترفع : DK
(804) DK om.
(805) يوخذ : DK add.

(806) رطلان : DK
(807) ويضيف : DK
(808) حمر : C add.
(809) بالفستق : DK
(810) على : DK add.
(811) – (811) : DK om.
(812) به : DK add.
(813) وتجعل : DK
(814) : DK om.
(815) وقيتين : DK
(816) صلقت : DK
(817) قليتهم : C
(818) بالسيرج : DK
(819) تقطعهم : DK
(820) الجلاب والخل : DK
(821) – (821) : DK om.
(822) تحمص البندق : DK add.
(823) من الغربال : DK
(824) فالوذية : C ؛ فالوذخيه : DK
(825) الدجاج : DK
(826) السيرج : DK
(827) DK om.
(828) بحسب : DK
(829) ويساق السياقة : DK
(830) المذكورة : DK
(831) الفالوذخيه : DK
(832) هرق : C
(833) يعارد : C
(834) السياق : C
(835) المقلعة (#) : C
(836) من : DK
(837) بصل : DK
(838) توم : DK
(839) ممدوحة : DK
(840) تطبخها : DK
(841) بسيرج : DK
(842) المغل : C

(843) C om.
(844) شمري : DK ؛ وماء ليمون معتدل المزاج كريداح يشوي الدجاج ويشق بدهن الجوز واللوز مع يسير ملح وزعفران : .DK add
(845) شوي : C
(846) تكبب : DK
(847) وتسمط : DK
(848) سيرجا : DK
(849) وتسوي : DK
(850) DK om.
(851) فانها : DK
(852) See Appendix no. 10
(853) يصلق : DK
(854) العاتق : DK
(855) ماء : .DK add
(856) والرمان الحامض : DK
(857) فيه : DK
(858) ويريب : DK
(859) وتحر (#) : C ؛ وتخبز : DK
(860) Illegible in C
(861) دجاج : DK
(862) فايق : DK
(863) فيصلق : DK
(864) DK om.
(865) تصلق : DK
(866) فما : C and DK
(867) أخذ : C
(868) جعل : C
(869) Illegible in DK
(870) او عسل : DK
(871) وترتب (#) : C
(872) يسقي : C
(873) Sic in C ؛ DK om.
(874) والمسك : .DK add
(875) ويعرق : C
(876) يصلق : DK
(877) فيلقى : DK
(878) ويصلق : DK
(879) صلقا : DK
(880) نحمد (#) : C
(881) يصلق : DK
(882) DK om.
(883) See Appendix no. 11
(884) يصلق : DK
(885) الدجاج : DK
(886) يشا (#) : C
(887) نشاشى : DK
(888) DK without diacritical points.
(889) المرارة : C
(890) كباب : C
(891) او يغسل : C
(892) قدرة : DK
(893) من بياض البيض : .DK add
(894) والبصل : DK
(895) DK om.
(896) سيرج : DK
(897) DK om.
(898) توم : DK
(899) فيها : DK
(900) بأربعة : DK
(901) الصحيح : DK
(902) ويترك : DK
(903) على : DK
(904) اخر لذيذ : .DK add
(905) وينضف : DK
(906) كزبرة : C
(907) كراوية : C
(908) الزفرة : DK
(909) وينقع : .DK add
(910) – (910) : DK om.
(911) مدق (#) : C
(912) ارمي : DK
(913) المدققة : DK
(914) التوم : DK

(915) وجميع الأبزار ويقطع أضلاع السلق فإذا نضج اللحم نصف نضاجه يرمى المدقوق فيها ويؤخذ الجوز ويدق ويقشر الثوم ويعمل فيه نعنع : C add.
(916) تختر : C and DK
(917) Illegible in C .
(918) وان : DK
(919) عرق : .DK ؛ التوال : DK add
(920) هو : DK
(921) التي بالقلقاس : DK
(922) ويصلقه : DK ؛ يسلق : C
(923) صلقه : DK
(924) – (924) صلق في زبدية ناحية : DK
(925) اشتد : C
(926) والتوم : DK
(927) توما : DK
(928) خيطية : .DK ؛ الدجاج : DK add
(929) بعد تنظيفه من : DK
(930) سعره : C
(931) يصلق : DK
(932) ثم : DK add.
(933) المتبول : DK
(934) يشدد : DK
(935) عليه : DK add.
(936) به : C
(937) الاولي : C
(938) بها : DK
(939) DK om.
(94) DK om.
(941) يستعمل : C
(942) نضاجته : DK
(943) تنضج : DK
(944) بالسيرج : DK
(945) ثم يؤخذ : DK
(946) خيار : C ؛ نختار : DK
(947) نبات : DK
(948) يوخذ : DK

(949) ويكون منقوع : DK
(950) يغسل : DK
(951) عليه : DK
(952) See Appendix no. 12–15
(953) ويحله : C
(954) تاخذ : DK
(955) تسمطه : DK add.
(956) وتنزع : DK
(957) DK om.
(958) منه : DK add.
(959) الهون : DK
(960) ثم تجعله : DK
(961) وتجعله : DK
(962) مع : DK
(963) DK om.
(964) وتصلقهم : DK ؛ صلقا جيدا : DK add.
(965) في الطاجن : DK add.
(966) بالسيرج : DK
(967) ثم تجعلهم : DK
(968) وتجعلهم : DK add.
(969) اثنين : DK
(970) وصببت : DK
(971) صفة عمل البندقية : DK
(972) DK om.
(973) في طاجن : DK add.
(974) DK om.
(975) DK om.
(976) الهون : DK
(977) وتنخله : DK
(978) ثم : DK
(979) وتجعله : DK
(980) مع : DK
(981) نشاء : DK
(982) قلب : DK
(983) او اوقيتين : DK
(984) العمل : DK
(985) تقليهم : DK

(986) السلق : DK
(987) بالسيرج : DK
(988) عملتهم : DK
(989) فيه : DK
(990) DK om.
(991) تشيلهم : DK
(992) اجعلهم : DK
(993) واقلب : DK
(994) ذلك : DK add.
(995) فيه ثم : DK
(996) خل : DK add.
(997) رطل : DK
(998) فهذا : DK add.
(999) قبل : DK
(1000) مصلوقة : DK ؛ مقلوة في الطاجن : DK
(1001) DK om.
(1002) بالسيرج : DK
(1003) C om.
(1004) C om.
(1005) من فوق : DK add.
(1006) تجعل : DK
(1007) DK om.
(1008) يقعد : DK
(1009) DK om.
(1010) واعلي : DK
(1011) See Appendix no. 16
(1012) الذبرجاج : DK
(1013) السكر : DK
(1014) اشتريت : DK
(1015) خل : DK
(1016) وسخنه : DK
(1017) نسخين : DK
(1018) جيد : DK
(1019) – (1019) مع الخل في الدست : DK
(1020) حتى يطيب : DK add.
(1021) – (1021) : DK om.
(1022) وزد : C

(1023) درهم : DK
(1024) جنوي : DK
(1025) وتوضع معهم : DK add. marg.
(1026) وبياض : C
(1027) DK om.
(1028) تحطهم : DK
(1029) الذبادي : DK
(1030) DK om.
(1031) يقعد : DK ؛ وساعة : DK add.
(1032) صفة الرخامية : DK
(1033) ثلثة : DK
(1034) وعصفور وزنجبيل : DK add.
(1035) ووزن ربع : DK
(1036) وهو رطل ونصف : DK add.
(1037) تجعله : DK
(1038) القدرة : DK
(1039) مثل : C
(1040) وتجعل : DK
(1041) معه : DK ؛ العود : DK add.
(1042) والقرفا : DK ؛ والعصفور : DK add.
(1043) قليل : DK
(1044) DK om.
(1045) – (1045) DK om.
(1046) اطاب : DK
(1047) هديه : C
(1048) وان زله (#) : C
(1049) لا : DK
(1050) – (1050) : C om.
(1051) بالسيرج : DK
(1052) DK add. marg.
(1053) بعد تقطيعه : DK
(1054) فم : DK
(1055) وفم : DK
(1056) تجعله : DK
(1057) – (1057) Illegible in C.
(1058) بعدها : DK add.
(1059) DK om.

(1060) بعد ذلك : .DK add
(1061) كثير ارمي السكر ايضا : DK
(1062) اجعل الخل عليه فاذا غلى : .DK add
(1063) كثير : DK
(1064) ارمي : DK
(1065) عليه : DK
(1066) See Appendix no. 71
(1067) – (1067) DK om.
(1068) يطرح : DK
(1069) في الدجاج : .DK add
(1070) ويؤخذ : DK
(1071) اغلي : DK
(1072) – (1072) : C om.
(1073) بالمسك : C؛ والماء ورد : DK
(1074) والمسك : DK
(1075) DK om.
(1076) المسكور : DK
(1077) اما : .DK add
(1078) واما كافور : DK
(1079) يقلى : DK
(1080) سيرج : DK
(1081) ويؤخذ : DK
(1082) يشال : DK
(1083) ويؤخذ : DK
(1084) يدق : DK
(1085) ويؤخذ : DK
(1086) يدق : DK
(1087) DK om.
(1088) ماؤه : DK
(1089) يضاف : DK
(1090) يخضره : DK
(1091) الست : C
(1092) يوخذ : DK
(1093) يمهد : DK
(1094) الذبدية : DK
(1095) ويغمر : DK
(1096) DK om.
(1097) بالخل : DK
(1098) DK om.
(1099) لئلا يلحقه : DK
(1100) See Appendix no. 18
(1101) يعمل : DK
(1102) القدرة : DK
(1103) يعمل : DK
(1104) – (1104) DK om.
(1105) DK om.؛ Sic in C (#)
(1106) – (1106) DK om.
(1107) والتحير : DK
(1108) شجر : C
(1109) صفة الذيرباح : Incertain in C. DK
(1110) فيها : .DK add
(1111) استوت : DK
(1112) ويختر : C؛ وغيره : DK
(1113) DK om.
(1114) DK om.
(1115) وتندى : DK
(1116) الجميع : DK
(1117) مع : DK
(1118) زيت : C
(1119) صفة المأمونية : DK
(1120) وقيتين : DK
(1121) ارز : DK
(1122) مدقوق : DK
(1123) غلي به : DK
(1124) لية : C
(1125) ثم : DK
(1126) ثم : DK
(1127) لية : C
(1128) See Appendix no. 19–21
(1129) راس : C
(1130) DK om.
(1131) ويطحن : DK
(1132) السمك : DK
(1133) وتعلف (#) : C؛ ويفلق : DK

(1134) قوام : DK
(1135) ويصلق : DK
(1136) ويطحن : DK add.
(1137) DK om.
(1138) ويرش : DK
(1139) DK om.
(1140) DK om.
(1141) ويقدم : DK add.
(1142) شمسية : C ؛ صفة مشمسية : DK
(1143) ويعجنا : DK
(1144) بالقط : C
(1145) مسك : DK
(1146) وتحط : DK
(1147) المشمس : C and DK
(1148) صفة العود قلب الفستق : C ؛ صفة العود قلب مستقة : DK

The real name (and the same text) of recipe no. 74 is found in DK 33v. Here (35r). DK gives only three lines of mixed recipcs.

(1149) DK om.
(1150) يغسل : DK
(1151) اللحم : DK
(1152) DK om.
(1153) DK om.
(1154) DK om.
(1155) لا : C
(1156) يحط : DK
(1157) DK om.
(1158) تومة : DK
(1159) ويخرط : DK
(1160) صحاح : DK
(1161) وهذا : DK
(1162) يتبنى : DK

DK add a fragment of another recipe and Appendix 22–23.

(1163) السرباج : DK
(1164) الدجاجة : DK ؛ وتطجن وتعلق الخل على النار قليل من مرق الدجاج : DK add.
(1165) عليها : DK
(1166) صحيح : DK
(1167) بعسل : DK
(1168) ويقدم : DK add.
(1169) – (1169) C om.
(1170) وتصلق : DK
(1171) – (1171) C om.
(1172) نور : DK
(1173) C om.
(1174) DK om.
(1175) او عسل او : DK add.
(1176) يجلب : DK add.
(1177) وتصلق : DK
(1178) ثم تعمل : DK
(1179) يحمص : DK
(1180) تقلي : DK
(1181) يقلي : DK
(1182) كثيرا : DK
(1183) – (1183) حرابل : C
(1184) باللبن : DK
(1185) الذبدية : DK ؛ ويقدم : DK add.
(1186) لباج : C
(1187) القمح : DK add.
(1188) بالسيرج : DK
(1189) C om.
(1190) وزعفران : DK add.
(1191) وتصلق : DK
(1192) الدجاجة : DK
(1193) – (1193) C om.
(1194) عليها : DK
(1195) وتصلق : DK
(1196) يدق : DK
(1197) حسن : DK
(1198) ويصلق : DK

(1199) وسيرج : DK
(1200) ناعم : DK
(1201) السيرج : DK
(1202) وطحينة : DK
(1203) ويصلق : DK
(1204) الفرخة : DK
(1205) عليها : DK
(1206) لحم : DK
(1207) يسلق : DK
(1208) ويقلى : DK؛ وحده ويعمل عليه ويقدم : DK add
(1209) ودهن وفستق وعسل قطرا وأطراف طيب ونشاء وخل وزعفران وفلفل : .add
(1210) يصلق : DK
(1211) ويحرق : DK
(1212) – (1212) DK om.
(1213) والفلفل والزعفران والنعنع : .DK add
(1214) وتعمل : DK
(1215) في القدر : .DK add
(1216) الى ان : DK
(1217) ويقدم : .DK add
(1218) دهن : C
(1219) فيها : .DK add
(1220) او : .DK add
(1221) وتوم : DK
(1222) التوم : DK
(1223) DK om.
(1224) والكراوية : DK؛ وبصلى مشوية : .DK add
(1225) – (1225) DK om.
(1226) اغلى : DK
(1227) ترخي : DK
(1228) عليها : DK
(1229) ويقدم : See Appendix no. 24
(1230) صفة الارزية : DK
(1231) وسنبلة : DK
(1232) يصلق : DK
(1233) DK om.
(1234) اللحم : C
(1235) ويضاف : DK
(1236) – (1236) DK om.
(1237) المضفقة : DK
(1238) متى : DK
(1239) يغسل : DK
(1240) الاطرينة : DK
(1241) DK om.
(1242) اطرينة : DK
(1243) DK om.
(1244) للمدقوقة : DK
(1245) يعمل : DK
(1246) مع : DK
(1247) من قرفة : DK
(1248) يدق : DK
(1249) من : .DK add
(1250) ويصلق : DK
(1251) C om.
(1252) المدقوق : DK
(1253) – (1253) DK om.
(1254) يضاف : DK
(1255) الاطرينة : DK
(1256) وحلقت : DK
(1257) يهدي : C
(1258) ويقدم : DK؛ See Appendix no. 25
(1259) صفة اللبنية : DK
(1260) مصطكا : C
(1261) ويضاف : DK
(1262) – (1262) المصطكاء والقرفة واللحم والكراث او البصل : DK
(1263) كوز طلع : Sic in C and DK
(1264) DK om.
(1265) ينعقد : DK
(1266) See Appendix no. 26
(1267) سباع : DK
(1268) او فلفل : DK

(1269) في وعاء : .DK add
(1270) عليه : DK
(1271) الحوائج : DK
(1272) الملوكية : C
(1273) وفلفل : DK
(1274) وتوم : DK
(1275) بالتوم : DK
(1276) عليه : DK
(1277) الماء : DK
(1278) احترت : DK
(1279) C om.
(1280) تنزله : DK
(1281) C om.
(1282) وبصل : .DK add
(1283) او سفرجل : DK
(1284) واحده : DK
(1285) ويذوب النشاء بالخل بعد الجميع وتصفيه إلى القدر : .DK add
(1286) يصلق : DK
(1287) وتضيفه : DK
(1288) العسل : DK
(1289) – (1289) : DK om
(1290) See Appendix no. 27
(1291) نقل : DK
(1292) ليحون (#) : C
(1293) ويصلق : DK
(1294) وبعد : C
(1295) والارز : .DK add
(1296) وحوائج النقل : DK
(1297) يعمل : DK
(1298) بعد الحوائج جميعها : .DK add
(1299) ويغرف : .DK add
(1300) صفة الاسفيدباج : DK
(1301) خص : DK
(1302) ويحمص : DK
(1303) – (1303) DK om.
(1304) جميعها : DK
(1305) قليل : .DK add
(1306) البوزانية : C
(1307) وروس البصل : DK
(1308) ويحمص : DK
(1309) – (1309) DK om.
(1310) عليه : .DK add
(1311) وفلفل : DK
(1312) وتوم : DK
(1313) يصلق : DK
(1314) – (1314) اللحم ويقلى بالتوم والكزبرة والفلفل ويعيد على اللحم المرق : DK
(1315) ويضاف : DK
(1316) اليه : DK، في القدر : .DK add
(1317) النرجية : DK
(1318) وجزر : .DK add
(1319) DK om.
(1320) وفلفل : DK
(1321) وقليل جبز : DK
(1322) ويقلى : DK
(1323) ويعيد : DK
(1324) بعد تقطيعه : DK
(1325) ويعمل : DK
(1326) لعب : C
(1327) جبز : DK
(1328) DK om. See Appendix no. 28–30
(1329) ولوبيه : DK
(1330) وفلفل : DK
(1331) وتوم : DK
(1332) DK om.
(1333) ويقلى : DK
(1334) بالتوم والكزبرة والفلفل : DK
(1335) عليه : DK
(1336) اللوبيا : DK
(1337) ويصلق : DK
(1338) رقيق : DK
(1339) انضج : DK
(1340) والمون : DK

(1341) ويخرق : DK
(1342) وينزل عليه : DK
(1343) ربع : DK
(1344) DK om.
(1345) الطحينة : C add.
(1346) فلو (#) : C ؛ فلوس : DK
(1347) DK om.
(1348) ويصلق : DK
(1349) وروس : DK om. C
(1350) رووس : DK add.
(1351) ويصلق : DK
(1352) بسيرج : DK
(1353) عليه : DK ؛ قليل : DK add.
(1354) DK om.
1355) السيرج : DK
(1356) ناشف : DK
(1357) وتعمل : DK
(1358) فيها : DK add.
(1359) الجوز : DK
(1360) DK om.
(1361) وفريك : DK
(1362) وفلفل : DK
(1363) ولبن : DK
(1364) يصلق : DK
(1365) ويعمل : DK
(1366) مدشوش : DK
(1367) والجبن : DK add
(1368) زبيب : DK
(1369) وينزل : DK add.
See Appendix no. 31.
(1370) قمح : DK
(1371) ولحم : DK
(1372) DK om.
(1373) يصلق : DK
(1374) جميع : DK
(1375) بقري : DK
(1376) ضاني : DK

(1377) يصلق : DK
(1378) تنشف : DK ؛ القمحة : DK add.
(1379) – (1379) ثم يعمل عليه المصطكاء والقرفة : DK والشبث والكمون وإن أردت تضع لبنا
(1380) الى : DK
(1381) ان : DK
(1382) DK om.
(1383) توم : DK
(1384) DK om.
(1385) بالتوم : DK
(1386) DK om.
(1387) ويعمل : DK
(1388) عليها : DK
(1390) وبعد : DK
(1391) DK om.
(1392) ويعمل : DK
(1393) عليه : DK
(1394) الارز : DK
(1395) – (1395) وان اردت : DK
(1396) لا مانع : DK
(1397) وينزل : DK
(1398) او حمام : DK
(1399) DK om.
(1400) DK om.
(1401) DK om.
(1402) وحصرم : DK
(1403) DK om.
(1404) وكباد : DK
(1405) او فلفل : C
(1406) وتوم : DK
(1407) او بصل : DK add.
(1408) DK om. :
(1409) DK om.
(1410) ولفت : DK ؛ وسلي : DK add.
(1411) يصلق : DK
(1412) DK om.

(1413) المون : DK
(1414) مصنوع : DK
(1415) DK om.
(1416) DK om.
(1417) والتوم : DK
(1418) حصرم : DK
(1419) الدقيق : DK add.
(1420) ويضاف : DK
(1421) اليه : DK ؛ وينزل ويقدم : DK add.
(1422) ومصطكا : DK
(1423) بلا ماء يعرق : DK add.
(1424) DK om.
(1425) ويستوي : DK
(1426) ويعمل : DK
(1427) عليه : DK
(1428) وتخيص (#) : C ؛ لعله وتضيف : C add. marg.
(1429) من : DK add.
(1430) DK om.
(1431) الدقيق : DK add.
(1432) – (1432) المصطكاء والقرفة والنعنع : DK
(1433) يستوي : DK
(1434) اللحم : DK
(1435) ويعمل : DK
(1436) يعمل : DK add.
(1437) الهريسة : DK
(1438) باللبن : DK
(1439) وينزل : DK add.
(1440) الهريسة : DK
(1441) عليه : DK
(1442) ويعمل : DK
(1443) الدقيق ويرجع : DK add.
(1444) DK om.
(1445) DK om.
(1446) والكافور : DK
(1447) See Appendix no. 32
(1448) DK om.

(1449) وعرق كافور : DK add.
(1450) ويعلق : DK
(1451) – (1451) يغسل الارز ويعمل به : DK
(1452) وتوم : DK
(1453) – (1453) DK om.
(1454) وقليل كزبرة خضراء : DK add.
(1455) – (1455) DK om.
(1456) ويقلى : DK
(1457) DK om.
(1458) بالفلفل والكزبرة الخضراء والتوم : DK
(1459) – (1459) DK om.
(1460) الحامض DK add
(1461) See Appendix no. 33
(1462) سمين : DK
(1463) اراد : DK
(1464) ان لا : DK
(1465) في : C ؛ لا : DK
(1466) دجاج : DK
(1467) سيرج : DK
(1468) بيسير : DK
(1469) ويضاف : DK
(1470) الى : DK
(1471) المصطكاء والقرفة : DK
(1472) ابيض : DK
(1473) ويقلع : DK
(1474) اللبان : DK
(1475) DK om.
(1476) رفيع : DK
(1477) – (1477) DK om.
(1478) يعمل على وجهه قليل زيد آخر : DK
(1479) الوافيه : DK
(1480) DK om.
(1481) وليحمص : DK
(1482) سكن : DK
(1483) غلي : DK
(1484) ويحمص : DK
(1485) DK without diacritical points.

(1486) الزعفران بالخل ويعمل عليه العسل النحل والسكر ويدق عليه : DK add.
(1487) DK om.
(1488) ويدوب : DK
(1489) ويغلى : DK
(1490) DK om.
(1491) DK om.
(1492) DK om.
(1493) وسيرج : DK
(1494) ويدق : DK
(1495) خبز : DK
(1496) DK om.
(1497) أصبع : DK
(1498) – (1498) : DK om
(1499) بالسيرج : DK
(1500) الأوعية : DK
(1501) ويدق : DK
(1502) قليل من : DK
(1503) DK om.
(1504) – (1504) يحتاج الى لحم ولوبيا : DK
(1505) نقل : DK
(1506) وسيرج : DK
(1507) متاع : DK
(1508) اللحم : DK
(1509) الجميع : DK
(1510) ناعم : DK
(1511) قدر : DK
(1512) DK om.
(1513) ودونه : DK
(1514) ويصلق : DK. ويرجع : DK add
(1515) DK om.
(1516) حين : DK
(1517) طريق : DK
(1518) اخر : DK
(1519) ناعم : DK
(1520) منه : DK add
(1521) الذي في : DK
(1522) الشريح : DK
(1523) DK om.
(1524) دفعة : DK
(1525) عليه : DK add
(1526) DK om.
(1527) النقل : DK
(1528) خشن : DK
(1529) خشن : DK
(1530) ويعمل : DK
(1531) وما : DK
(1532) DK om.
(1533) DK om.
(1534) من على النار : DK
(1535) DK om.
(1536) DK om.
(1537) بالشريح : DK
(1538) أطراف : DK
(1539) البصل : DK
(1540) عليه : DK add
(1541) قليل : DK add
(1542) أو غيره : DK add
The order of recipes is different in DK; No. 117 is found in DK 40.
(1543) والقرفة : DK add
(1544) الشعرية : DK
(1545) على : DK
(1546) يوخذ : DK
(1547) حشو : DK
(1548) DK om.
(1549) وطحينه : DK
(1550) ونزلته : DK
(1551) DK om.
(1552) ولوز : DK ؛ وزعفران : DK.
(1553) يصلق : DK
(1554) C om :
(1555) ويقلي : DK
(1556) او مر : DK

(1557) ويقلي : DK
(1558) صليق : DK
(1559) مضافا : DK
(1560) جميع : DK add
(1561) ويرفع : DK
(1562) وتاخذ : DK
(1563) ثم تقطع : DK
(1564) ويغسل : DK
(1565) ويلقى : DK
(1566) المدقوقة : DK
(1567) ناعما : DK
(1568) ويوخذ : DK
(1569) ويصلق : DK
(1570) صلقا : DK
(1571) بحوش : DK
(1572) يختر : C and DK
(1573) هذه : DK
(1574) يترك : DK
(1575) غلوة : DK
(1576) يصلق : DK
(1577) ويوخذ : DK
(1578) DK om.
(1579) بالعسل : DK
(1580) ويترك : DK
(1581) ويغرف : DK add
(1582) ويصلق : DK
(1583) صلقه : DK
(1584) بالسيرج : DK
(1585) ويحمص : C
(1586) مسحوق : DK
(1587) مع : DK
(1588) DK om.
(1589) DK om.
(1590) الى ان : DK
(1591) يستوى : DK
(1592) DK om.
(1593) ويترك : DK
(1594) ويغرف : DK
(1595) الكسكسوا : DK
(1596) وفلفل : DK
(1597) – (1597)· زيتطيب : DK
(1598) يصلق : DK
(1599) اللحم : DK
(1600) والدجاج : DK
(1601) والقرفة : DK add
(1602) – (1602)· : DK om
(1603) براس : DK
(1604) اللية : DK
(1605) براس : DK
(1606) بصلة : DK
(1607) الكزبرة : DK
(1608) والفلفل : DK
(1609) DK om.
(1610) ويرص : DK
(1611) ويهدا ويرفع DK
(1612) بقليه : DK
(1613) يحتاج : DK
(1614) الى : DK
(1615) DK om.
(1616) – (1616)· زيتطيب : DK
(1617) DK om.
(1618) وسيرج : DK
(1619) عليها : DK
(1620) وكزبرة يابسة وقليل زيتطيب : DK add
(1621) ويصلق : DK
(1622) المدق : DK
(1623) عليه : DK
(1624) البصل : DK
(1625) See Appendix no. 34
(1626) كزبرة : DK add
(1627) – (1627)· زيتطيب : DK
(1628) سيرج : DK
(1629) معه : DK
(1630) على راس : DK

(1631) بصل : DK

(1632) والكزبرة الخضراء : DK add

(1633) DK om.

(1634) معه : DK add

(1635) تختار : DK

(1636) Dk from here up to the end of the recipe.

ويعمل العود والعنبر على النار ويكب الوعاء عليها حتى يتبخر ويعمل الحوائج في بطن الخروف ويخيط بابرة وخيط ويعمل في التنور حتى يستوي ويعمل تحته الرقاق

(1637) حز : C

(1638) خل : C

(1639) وسيرج : DK

(1640) يسمط : DK

(1641) − (641) . والزعفران وأطراف الطيب : DK

(1642) فيه : DK

(1643) DK om.

(1644) والفلفل يعمل معه قليل : DK

(1645) سيرج : DK

(1646) : From this point, DK gives the following text.

ويعمل حزمة ريش ويشوي الخروف حتى يستوي يشال ويعمل حزمة الريش في الحوائج ويرش لها الخروف ويعاد إلى التنور وما تزال تفعل ذلك إلى حين تفرغ الحوائج يشال الخروف.

The last part of the recipe as it is in C is found in DK, 41v-42r, under the title «Sanbūsak».

(1647) بالسيرج : DK

(1648) Illegible in C

(1649) فيه : DK

(1650) المملوح : DK

(1651) ويترك : DK

(1652) الافاوي : C ؛ الاقاوية : DK

(1653) وتاخذ : DK

(1654) − (1654) DK om.

(1655) الملول : C

(1656) الخردل : C

(1657) ويقلق : C

(1658) يصلق : DK

(1659) واربعة : DK

(1660) ونصف اوقية : DK

(1661) وترهبن : DK

(1662) هال : C

(1663) وتخلط : DK

(1664) مدقوق : DK

(1665) وفستق : C

(1666) قلب : DK add

(1667) يوخذ : DK

(1668) يصلق : DK

(1669) ويشال : DK

(1670) بيظف : C

(1671) المصفى : DK add

(1672) DK om.

(1673) DK om.

(1674) مصحون : DK

(1675) وعناب : DK add

(1676) ويكون : DK

(1677) مسبوغ : DK

(1678) DK om.

(1679) منقى : D

(1680) الزبدة : DK

(1681) وروس بصل : DK

(1682) نقل : DK . يصلق اللحم ويحمص بالفلفل والبصل ويعمل عليه المرق : DK add

(1683) ويدق : DK .ويغربل عليه : DK add

(1684) النقل : DK

(1685) ويعمل : DK

(1686) ويدق : DK add

(1687) ويعمل ايضا : DK

(1688) وكذلك : DK

(1689) عره (#) : C
(1690) الممرخ : DK
(1691) ويصلق : DK
(1692) DK om.
(1693) ويوخذ غصن من الكرنب يعمل في الحوائج : DK add
(1694) DK om.
(1695) سكر : DK add
(1696) وفستق : DK
(1697) وسيرج : DK add
(1698) وتدق الفستق خشن ويعمل : DK add
(1699) وتعمل عليه : DK add
(1700) السيرج : DK
(1701) الحوائج : DK
(1702) قليل : DK
(1703) الاوعية : DK
(1704) ويدق قليل : DK
(1705) ويعمل : DK add
(1706) حردابة : DK
(1707) ويعمل : DK add
(1708) العجوة تقلع نواه وتضاف اليه مع : DK add
(1709) DK om.
(1710) DK om.
(1711) – (1711) . في وعاء ويدار عملها : DD
(1712) ويعمل : DK
(1713) وجهها : DK
(1714) في الاوعية : DK
(1715) يصلق : DK
(1716) ويطحن : DK
(1717) او عوضا : DK
(1718) See Appendix no. 35
(1719) تصلق : DK
(1720) يقلى : DK
(1721) DK om.
(1722) وتوم : DK
(1723) DK om.
(1724) DK om.
(1725) DK om.
(1726) بصلة : DK ؛ واحدة : DK add
(1727) وقلب لوز وبندق وفستق : DK add
(1728) سوا (#) : Sic in DK. C
(1729) مدقوق : DK
(1730) ناعم : DK
(1731) قويا : DK
(1732) واذا عملت الاغصان فيها جاءت مليحة وكذلك الفراريج : DK add
(1733) مسلي : DK
(1734) – (1734) . زيتطيب : DK
(1735) او سيرج : DK ؛ ويدر عليها دار صيني : DK add
(1736) بدهن الية : DK add
(1737) DK om.
(1738) احسن : DK
(1739) يوخذ : DK
(1740) يخلص : DK
(1741) ويدق : DK ؛ دقا : DK add
(1742) ويضاف : DK
(1743) والافاوي : C ؛ والاقاوية : DK
(1744) الكل : DK
(1745) DK om.
(1746) السيرج : DK
(1747) يليقها : DK
(1748) المنقوص : DK
(1749) فيغلى : DK
(1750) الكل : DK
(1751) ويغمر : DK
(1752) ثلاثة : DK
(1753) كالشمس : DK
(1754) المحلول : DK
(1755) ويغطوا : DK
(1756) يزال : DK
(1757) زفره : DK
(1758) ويوخذ : DK

(1759) والجوز : C
(1760) ويصلق : DK
(1761) طيبا : DK
(1762) ويصلق : DK
(1763) بالنضج : DK
(1764) يوخذ : DK
(1765) DK om.
(1766) والعسل : DK
(1767) يوخذ : DK
(1768) المرقة : DK
(1769) الوقود : DK
(1770) عليها : DK
(1771) وتترك : DK
(1772) See Appendix no. 36
(1773) الصغير : C
(1774) بصلا : DK
(1775) عليه : DK
(1776) عودا : DK
(1777) DK om.
(1778) مدقوقا : DK
(1779) يوخذ : DK
(1780) DK om.
(1781) المر : DK
(1782) هون : DK
(1783) يربى : DK
(1784) توما : DK
(1785) صحيحا : DK
(1786) بالدجاجة : DK
(1787) توم : DK
(1788) كرنداح : DK
(1789) تل من (#) : C
(1790) او لوز : DK
(1791) شوى : DK ؛ ان تكب : DK add
(1792) تبعث : C
(1793) وتقف : DK
(1794) DK om.
(1795) وتكون : DK

(1796) سيرج : DK
(1797) تكون : DK
(1798) تشق : DK
(1799) كان : DK
(1800) مشويا : DK
(1801) فيؤخذ : DK
(1802) زيت : DK
(1803) وفلفل : DK
(1804) وزعطر : DK
(1805) وتوم : DK
(1806) وزعفران : DK
(1807) وملح : DK
(1808) دقا : DK add.
(1809) يجعلوا : DK
(1810) عمود : DK
(1811) شمان : C
(1812) DK om.
(1813) DK om.
(1814) واذا : DK
(1815) DK om.
(1816) والسيرج : DK
(1817) DK om.
(1818) والعصفور : DK
(1819) يصلق : DK
(1820) DK om.
(1821) اذيبت : DK
(1822) زبتطيب : DK
(1823) مربى : C
(1824) العينين : DK
(1825) المرض : DK
(1826) بخاصيته : DK
(1827) DK om.
(1828) يوخذ : DK
(1829) اللطيفة : DK
(1830) يوخذ : DK
(1831) من : DK add.
(1832) يصحن : DK

(1833) ناعما : .DK add
(1834) ويلق : C
(1835) يعمل : DK
(1836) وتحز (#) : C ؛ ويحمر : DK
(1837) يوخذ : DK
(1838) وتصلق : DK
(1839) يوخذ : DK
(1840) فيقلى : DK
(1841) بالسيرج : DK
(1842) والافاوي : C ؛ والاقاوية : DK
(1843) ويعرق : C
(1844) يوخذ : DK
(1845) – (1845) : Sic in C and DK
(1846) تنشق : DK
(1847) كانت : DK
(1848) كار (#) : C
(1849) DK om.
(1850) ويصلق : DK
(1851) من : DK
(1852) والماء : .DK add
(1853) ثم يرفع : DK
(1854) يالسيرج : DK
(1855) يدهن : C
(1856) DK om.
(1857) DK om.
(1858) DK om.
(1859) اربع : DK ؛ دفوع : .DK add
(1860) – (1860) ٠ زيتطيب : DK
(1861) اخضر : DK add
(1862) اخرى : DK
(1863) اخرى : DK
(1864) ذكرنا : DK
(1865) اخضر : .DK add
(1866) – (1866) الزيتطيب : DK
(1867) ظهورها : DK ؛ وتغسل : .DK add
(1868) وتقلى : DK
(1869) – (1869) بزيت وملح قليل : DK

(1870) وكزبرة : .DK add
(1871) وطاقة : DK
(1872) يصير : DK
(1873) في : DK
(1874) وتنضيخها : DK
(1875) وترفع : DK
(1876) اخرى : DK
(1877) DK om.
(1878) القي : DK
(1879) موي : DK
(1880) ودرت : DK
(1881) ابزار : DK
(1882) وعرفتها : DK
(1883) المستقل : C
(1884) DK without diacritical points
(1885) وينشف : DK
(1886) DK om.
(1887) DK om.
(1888) DK om.
(1889) DK om.
(1890) توضع : DK
(1891) واحد : DK
(1892) .DK om ؛ نفية : C
(1893) او خشبة : DK
(1894) لطيفة : .DK add
(1895) يوضع : DK
(1896) مقلاة : DK
(1897) ماء : DK
(1898) عذب : DK
(1899) سيرج : DK
(1900) ويوقد : DK
(1901) وييبس : .DK add
(1902) تقطر : DK
(1903) DK om.
(1904) جيد (#) : C ؛ حينئذ : DK
(1905) الاخر : DK
(1906) DK om.

(1907) بعضا : DK
(1908) توضع : DK
(1909) ويقلب : DK
(1910) تفعل : DK
(1911) اعدلت : DK
(1912) ان : DK add.
(1913) حتى تصنع : DK
(1914) تترك : DK
(1915) وتجعله : DK
(1916) مدقوقة كثير : DK add.
(1917) لا : DK
(1918) قدر : DK
(1919) هذه : DK
(1920) كونها : DK
(1921) ترمي : DK
(1922) بطنها : DK
(1923) DK om.
(1924) كل خير : DK add.
(1925) وعصفور : DK
(1926) واحد : DK
(1927) عمل : DK add.
(1928) قدر : DK
(1929) كالتي : DK
(1930) الصنعة : DK
(1931) لا : C
(1932) تحسن (#) : C
(1933) الدجاج : DK
(1934) Sic in DK ؛ الولين (#) : C
(1935) تضعها : C
(1936) فيعملا : C
(1937) الصورة : DK
(1938) – (1938) DK om.
(1939) لو : DK
(1940) – (1940) C om.
(1941) وسطها : DK
(1942) انها : DK
(1943) فيها : DK
(1944) DK om.
(1945) ثم : C
(1946) ان : DK
(1947) DK om.
(1948) طبخ : DK
(1949) منظفة : DK add.
(1950) وتنظف : DK add.
(1951) ادق : DK
(1952) شيئا : DK
(1953) الانفاق : DK
(1954) يقطع : C
(1955) يكون : DK
(1956) DK om.
(1957) DK om.
(1958) وفلفل : DK
(1959) DK om.
(1960) ومصطكاء : DK add
(1961) يكون فيها من الحبوب : DK
(1962) – (1962) DK om.
(1963) مصرورا : DK
(1964) رقيقة : DK
(1965) – (1965) C om.
(1966) وما : DK
(1967) احببت : DK
(1968) بيسير : DK
(1969) DK om. ؛ وبطر له (#) : C
(1970) – (1970) DK om.
(1971) جميعه : DK
(1972) اخذ : DK
(1973) جزا : DK
(1974) النعنع : DK
(1975) تجمعت : DK
(1976) اثلاثها (#) : C ؛ ملايتها : DK
(1977) ناضجة : DK
(1978) وزبقت : DK
(1979) احتاجت : DK
(1980) بحسب : DK

(1981) يذاب : DK
(1982) مذاق : DK
(1983) الطعام : DK
(1984) المزوزة : DK
(1985) DK om.
(1986) DK om.
(1987) توضع : DK
(1988) ثاني : DK
(1989) روحه : DK
(1990) DK om.
(1991) مثقل : C
(1992) فحم : C
(1993) اللحم : C
(1994) منه : C
(1995) C om.
(1996) والنار: C
(1997) دوان : DK
(1998) توضع : DK
(1999) كما : DK
(2000) بالافاوي : C ؛ بالاقاوية : DK
(2001) والمسك : DK
(2002) ويتناصاعك : C
(2003) بعد الشيء : DK add.
(2004) مشاهد : DK
(2005) ساعة : C
(2006) عن : DK
(2007) اكل : C
(2008) DK om.
(2009) وليلة : DK
(2010) ينشف : DK
(2011) الانبون : DK
(2012) الانبون : DK
(2013) وترك : DK
(2014) المدق : DK
(2015) الحمس : DK
(2016) – (2016) المياه الحمس وبقية المدق حتى يبرد : DK
(2017) ذاتها : DK
(2018) – (2018) ويطف ور (#) : C
(2019) اليها : DK add.
(2020) تاكل : DK
(2021) لتقوية : DK
(2022) والله اعلم : DK add
(2023) DK om.
(2024) – (2024) ربعين : DK
(2025) ذون : DK
(2026) منه : DK add.
(2027) على : DK
(2028) DK om.
(2029) ويبسط : DK
(2030) عاليها : DK
(2031) سافلها : DK
(2032) DK om.
(2033) ليلة : C
(2034) يجود : DK
(2035) النخال : DK
(2036) واحد : DK add.
(2037) DK om.
(2038) – (2038) DK om.
(2039) غايته : DK
(2040) والحسن : DK
(2041) احده : DK
(2042) الكار : C
(2043) – (2043) او اكثر من اليوم ان امكن ثم ثمانية ثم يوخذ : DK
(2044) قمح ويعجن بنخالة ذون ملح : DK
(2045) انفعادها : DK
(2046) لما : DK
(2047) بفل : DK
(2048) الكار : C
(2049) ان امكن : DK add.
(2050) ويصنع : DK
(2051) – (2051) DK om.
(2052) مسكنا : Sic in C. Possibly

(2053) الجوف : DK
(2054) تقربه (#) يحس : C؛ يفرته بحسبه : DK
(2055) الشهر : C
(2056) DK om.
(2057) قد انبعت : DK
(2058) قنية : DK
(2059) من ما : D
(2060) DK om.
(2061) ويحصل : DK. C without diacritical points
(2062) يوخذ : DK
(2063) ويوضع : DK
(2064) حسم (#) : C؛ صنم : DK
(2065) ويوخذ : DK
(2066) باحبه (#) : C؛ ناحية : DK
(206) الاول : DK
(2068) الاخر : DK
(2069)− (2069) C om.
(2070) التعليق : DK
(2071) DK om.
(2072) للشمس : DK
(2073) مو : DK
(2074) النارنج : DK
(2075) افرنجي : DK
(2076) تقم : C
(2077) يتنقى : DK
(2078) بمتل : DK
(2079) جيد : DK
(2080) طبيخ : DK
(2081) وارفعه : DK
(2082) DK om.
(2083) DK om.
(2084) DK om.
(2085) قزانات : DK
(2086)− (2086) DK om.
(2087) القربات : DK
(2088) زبيب : DK
(2089) مغسول : DK
(2090) ويترك : DK
(2091) طيبه : DK
(2092) ويترك : DK
(2093) DK om.
(2094) DK om.
(2095) موبكه (#) : C. Sic in DK.
(2096) DK om.
(2097) يبرد : DK
(2098) الفرب : C؛ القرابات : DK
(2099) الماء : DK add.
(2100) ويترك : DK
(2101) على : DK
(2102) النار : DK
(2103) صفة اخرى : DK
(2104) يلقح : DK
(2105) DK om.
(2106) فيه : DK
(2107) DK om.
(2108)− (2108) DK om.
(2109) تربّه : DK
(2110) على صفة : DK
(2111) فيجعل : DK
(2112) اسلعت : C
(2113) اخرى : DK
(2114)− (2114) : DK om. See note 2117
(2115) قصاه (#) : C
(2116) الو الوسخ : C
(2117) وتحزه بيسير سيرج : DK add. ومتى خلا الاناء ناقصا فسده
(2118) ستتين : DK
(2119) صفة مطلب ماء : DK
(2120)− (2120) علي (#) ولا يعصر على قطع : C
(2121) زجاج : DK add.
(2122) صفة ماء : DK
(2123) يعصره : DK

(2124) يعصره (#) : C
(2125) برسرب : C
(2126) بابقة : C
(2127) فتجعل : DK
(2128) نهايته : DK
(2129) يتزل : DK
(2130) يمشتق : DK
(2131) اطبخ : DK
(2132) — (2132) DK om.
(2133) الذيه (#) : C
(2134) القشر : DK
(2135) الوسطاني : DK
(2136) يعطها : DK
(2137) — (2137) DK om.
(2138) عصرها : DK
(2139) وجعل : DK
(2140) الكفاية : DK
(2141) DK om.
(2142) براووق : DK
(2143) DK om.
(2144) توخذ : DK
(2145) يصعد : C
(2146) راحة كفك : DK
(2147) كانت : DK
(2148) كملها منه : DK
(2149) او بزيت : DK
(2150) بقطن (#) : C add.
(2151) فتتلف : DK . C sic (#)
(2152) DK om. C incert.
(2153) — (2153) DK om.
(2154) القراريب : DK
(2155) بالسيرج : DK
(2156) الموجات : DK
(2157) — (2157) والانبيق وتعمل : DK
(2158) طبخ : DK
(2159) واستقطره : DK
(2160) DK om.
(2161) القرع : DK
(2162) الذي : DK
(2163) DK om.
(2164) صفة : DK
(2165) مربى : C
(2166) DK om.
(2167) جزوين : C
(2168) جزاء : DK
(2169) به : DK
(2170) بيت : DK
(2171) الفرن : DK
(2172) يحترق : DK
(2173) DK om.
(2174) فيوخذ : DK
(2175) في قدر : DK
(2176) السن : DK
(2177) نضيف : DK
(2178) الزعطر : DK
(2179) قصياع (#) : C ؛ قضبتان : DK ؛
من : DK add.
(2180) في : C add.
(2181) قشر : C
(2182) — (2182) DK om.
(2183) DK om.
(2184) وبيته : DK ؛ ليلة ثم يخرج : DK add.
(2185) DK om.
(2186) يرفع : DK
(2187) النضاف : DK
(2188) ليحفظه : DK
(2189) DK om.
(2190) مربى : C
(2191) اخري : DK
(2192) حرقها : DK
(2193) القدح : DK
(2194) DK om.
(2195) زعطر : DK
(2196) وورق : DK

(2197) زبد : DK
(2198) – (2198) DK om.
(2199) وورق : DK
(2200) واحدة : DK
(2201) تغمر : DK
(2202) DK om.
(2203) اخرج : DK
(2204) واحد : DK add.
(2205) خللت : C
(2206) فيهما : DK
(2207) خاتم (#) : C
(2208) – (2208) وهي داخلة : DK
(2209) صباتما (#) : C
(2210) فاعلم : DK
(2211) والحمد لله وحده وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله : DK add. وصحبه وسلم تسليمًا كثيرًا دائمًا ابدا إلى يوم الدين.
(2212) يصلق : DK
(2213) DK om.
(2214) والايرالجان : C
(2215) وكسفرة : DK
(2216) وخبر (#) : C
(2217) قرف : C add.
(2218) نوبة : DK
(2219) وسيرج : DK
(2220) ححا (#) : C ؛ حمحا : DK
(2221) رتب : DK
(2222) وسيرج : DK
(2223) يحمل : DK
(2224) خمسة : DK
(2225) DK om.
(2226) DK om.
(2227) على المقلى : DK add.
(2228) – (2228) DK om.
(2229) يبع (#) : C
(2230) DK om.
(2231) ذكر : DK
(2232) DK om.
(2233) مقشورين : DK
(2234) قشرهم : DK
(2235) ذكر : DK
(2236) بالابازير : DK
(2237) DK om.
(2238) جدب : C
(2239) النعناع : C
(2240) يخشخش : DK
(2241) بحوشا : C ؛ تخويشا : DK
(2242) كثرة (#) : C
(2243) بالمور : C
(2244) وتقلها : C
(2245) كذلك : DK
(2246) DK om.
(2247) DK om.
(2248) روحه : DK
(2249) DK om. this recipe
(2250) وملح : DK
(2251) يوخذ : DK
(2252) – (2252) : C om
(2253) قاصرنها : C
(2254) قليل : DK add.
(2255) اقلبها : DK
(2256) محمص : C
(2257) فاصلقه : DK
(2258) بصل : DK
(2259) شيء : DK
(2260) مربى : C
(2261) الصمع : C ؛ السنقور : DK add. marg.
(2262) : C om
(2263) يتكسر (#) : C ؛ انها : DK add.
(2264) DK om.
(2265) DK om.
(2266) محوش (#) : C
(2267) يصلق : DK

(2268)– (2268): DK om.
(2269) يشق : DK
(2270) يعمل : DK
(2271) صحفة : DK
(2272) بصلة : DK
(2273) DK om.
(2274) شبث : DK add.
(2275) مربى : C ؛ ومري : DK
(2276) ستقر (#) : C
(2277) ومزيت (#) : C
(2278) عذب : DK
(2279) ويترك : DK
(2280) DK om.
(2281) حتى يمتزج وبعد يعمل : DK
(2282) وترو : C
(2283) : C om
(2284) بعير : C and DK
(2285) بمعنار : C ؛ بعبار : DK
(2286) الرمل : DK
(2287) وبصلا : DK
(2288) مرق : DK
(2289) وينشر : DK
(2290) CB commences here.
(2291) قد يصلق : DK
(2292) ويكب : DK
(2293) بمثله : DK
(2294) CB om.
(2295) مخللا : C ؛ محلل : DK
(2296) يصلق : DK
(2297) اخرج : DK
(2298) وقشر : DK
(2299) وثقب : CB and DK
(2300) رقيق : DK
(2301) تثقيبا ؛ CB ؛ شرط : DK
(2302) جيد : DK
(2303) ويفقع : DK
(2304) طعم : CB add.

(2305) DK om.
(2306) قدر : CB and DK
(2307) نضيفة : DK
(2308) اطرج : DK
(2309) يجي : DK
(2310) مز : DK
(2311) طيب : DK
(2312) وانه : DK
(2313) يراد : DK
(2314) واريد : DK
(2315) حامض : DK
(2316)– (2316) C om.
(2317) يحمل : DK
(2318) المصلوق : DK
(2319) ويترك : DK
(2320) فيه : DK
(2321) DK om.
(2322) DK om.
(2323) معه : DK
(2324) DK breaks off here and ommits recipes no. 175 to 179. In their place DK repeats recipe no. 90 and includes Appendix 27, recipes 91 to 94 and partly 95.

(2325) CB om.
(2326) يعمم (#) : C
(2327) وان : CB
(2328) جعلت : CB
(2329) عسلا : CB
(2330) زعفران انا : C
(2331) DK om.
(2332) عجة : CB
(2333) CB om.
(2334) بدن : C
(2335) جدور (#) : C
(2336) فتعمل في الطاجن شيرجا للوجه الثاني : C repeats

(2337) يكن : CB
(2338) CB om.
(2339) يدق قوى (#) : C
(2340) فيه : CB add.
(2341) C om.
(2342) CB om. :
(2343) المدقوقة : C
(2344) DK begins again in this point.
(2345) نقل : DK
(2346) فيصلق : DK
(2347) المخروط : DK
(2348) يصلق : DK
(2349) سيرج : DK
(2350) يخرط : DK
(2351) DK om.
(2352) ويعمل : DK
(2353) DK om.
(2354) DK om.
(2355) الشيرج الى ان يسخن فتعمل فيه : CB add.
(2365) CB om.
(2357) السيرج : DK
(2358) ويخرط : DK
(2359) ويلقى : DK
(2360) – (2360) بدل : DK
(2361) والكزبرة : CB add.
(2362) DK om.
(2363) على : C. ؛ من : CB and DK add.
(2364) فيه : DK
(2365) خمد : DK
(2366) طيب : DK add.
(2367) CB om.
(2368) محردل : C
(2369) يصلق : DK
(2370) ويحشى : C ؛ وينحش : DK
(2371) ويترك : DK
(2372) يكره : DK

(2373) DK om.
(2374) النطهر : DK
(2375) الخمر : CB add.
(2376) ويخمر ليلة ويؤكل : DK add.
(2377) اخرى : CB om؛ DK add.
(2378) Instead of recipe no. 182, DK repeats abridged 179.
(2379) الملح : CB
(2380) والكمون : CB
(2381) CB om.
(2382) يوخذ : DK
(2383) خمر : DK add.
(2384) DK om.
(2385) DK om.
(2386) CB and DK om.
(2387) يوخذ : DK
(2388) ثلاث : DK
(2389) مالحات : DK
(2390) سيرج : DK
(2391) CB om.
(2392) يوخذ : DK
(2393) يدق : DK ؛ دقا : DK add
(2394) يضرب : DK
(2395) خمسين : DK
(2396) بيضة : DK
(2397) حتى يختلط : DK
(2398) – (2398) بحتين ملح : DK
(2399) عليه : C
(2400) CB om.
(2401) – (2401) DK om.
(2402) يوخذ : DK
(2403) – (2403) الى ان ينضج : DK
(2404) ويزال : DK
(2405) الخارج : DK add.
(2406) يوخذ : DK
(2407) قد يصلق : DK
(2408) ويغلى : DK

(2409) او يخلط : C
(2410) DK om.
(2411) دجاج : DK add.
(2412) ويضاف : DK
(2413) المقدم : DK
(2414) — (2414) DK om.
(2415) DK om.
(2416) الجرر : C ؛ موجود فيقلى : DK add.
(2417) يضاف : DK
(2418) — (2418) الى البصل المدقوق واللحم ما وصف : DK
(2419) وتغلى (#) : C
(2420) CB om.
(2421) لتستوير : C ؛ لذ تسوير : DK
(2422) السالة : DK
(2423) اردت : DK
(2424) تصنع : DK
(2425) تصنع : DK
(2426) غلوتين : DK
(2427) تصنع : DK
(2428) — (2428) DK om
(2429) تنزل : DK
(2430) وتحوجه : DK
(2431) DK om.
(2432) التسوير : C ؛ التوير : DK
(2433) CB om.
(2434) اخرى : DK add.
(2435) يوخذ : DK
(2436) DK om.
(2437) صفرة : DK
(2438) دجاج : DK add.
(2439) بتمن : DK
(2440) بسيرج : DK
(2441) عجة : CB om. DK add.
(2442) سات (#) : C
(2443) ويقدم : C ؛ يقوم : DK
(2444) وتري : DK

(2445) CB om.
(2446) يصلق : DK
(2447) الاحمر : DK
(2448) من اللحم : DK
(2449) DK om.
(2450) وينسر : DK
(2451) المستوي : C
(2452) بيسير (#) : C ؛ ينسر : DK
(2453) صغار : DK
(2454) بالسيرج : DK ؛ الطري : DK add.
(2455) ويحرك الى ان يرضيك ويشال ويوكل : DK add.
(2456) CB om.
(2457) تسطاب : C and DK
(2458) CB and DK om.
(2459) يدقه : DK
(2460) مع : DK
(2461) CB om.
(2462) يصلق : DK
(2463) وينسر : DK
(2464) هم : DK om. C.
(2465) نسال (#) : C ؛ ويشال : DK
(2466) ويجعل على النار : DK
(2467) السيرج : DK
(2468) في : DK add.
(2469) DK om.
(2470) والبيض : DK
(2471) واقلبهم : CB ؛ واقليه : DK
(2472) جيد : DK
(2473) يرضوك : DK
(2474) CB om.
(2475) سيرج : DK
(2476) يقلى : DK
(2477) السيرج : DK
(2478) البصل : C
(2479) عليه : DK add.
(2480) DK om.

(2481) CB om.
(2482) DK om.
(2483) DK om.
(2484) وبقلى : DK
(2485) باي : DK
(2486) DK om.
(2487) C om.
(2488) CB om.
(2489) مادجة : C ؛ سادجة : DK
(2490) السيرج : DK
(2491) DK om.
(2492) تبعه : DK
(2493) رطوبته : DK ؛ التي فيه : CB add. ؛ التي : DK add.
(2494) DK om.
(2495) CB om.
(2496) المصلوق : DK
(2497) يفته : C
(2498) بالسيرج : DK
(2499) وينثر : CB ؛ ودر : DK
(2500) DK om.
(2501) المصحوق : DK
(2502) CB om.
(2503) السيرج : DK
(2504) قدر : CB and DK add.
(2505) بقليل : DK
(2506) رأس القدر : CB ؛ دار القدر : DK
(2507) – (2507) المبعثرة والعجج : DK ؛ وهو مليح : DK add.
(2508) والشمر : DK
(2509) والزعطر : DK
(2510) DK om.
(2511) اليها : DK add.
(2512) مليحة : C ؛ بليحة : CB and DK
(2513) يوخذ : DK
(2514) ماعزا : DK
(2515) يصلق : DK
(2516) صلق : DK
(2517) ناعم : DK
(2518) وتنسر : C
(2519) – (2519) DK om.
(2520) ونصف اوقية فلفل : DK add.
(2521) – (2521) DK om.
(2522) به : DK
(2523) صلق : DK
(2524) ثم تضربه : DK
(2525) بيده : DK
(2526) C om.
(2527) وسيلي : DK
(2528) ويعمل : DK
(2529) DK om.
(2530) مربع : DK
(2531) DK om.
(2532) يدر : DK
(2533) قوام : DK
(2534) CB om.
(2535) مكبود : DK
(2536) في عصارة : DK add.
(2537) عليها : DK
(2538) مربى : C
(2539) DK om.
(2540) ويحرك : CB and DK add.
(2541) CB om.
(2542) سحن : DK
(2543) DK om.
(2544) اواق : DK
(2545) ويصير : DK
(2546) ثلاثة : DK
(2547) ارطال : DK
(2548) DK om.
(2549) شحم الدجاج وثلث رطل : DK add.
(2550) – (2550) C om.
(2551) – (2551) DK om.
(2552) وخمسين : C

(2553) ويخرج : C
(2554) اوقية : DK
(2555) C and DK om.
(2556) واوقيتين : C ؛ واقيتين : DK ؛ ماء : DK add.
(2557) ويصبه : DK
(2558) DK om.
(2559) المقشر من قشريه : DK add.
(2560) عطارته : C ؛ عصاره : DK
(2561) DK om.
(2562) ثم يطرح : DK
(2563) فيها : CB and DK
(2564) CB and DK om.
(2565) درهم : DK
(2566) وتتركه : DK
(2567) معرليه : DK
(2568) CB om.
(2569) بخبز : DK
(2570) فيسرحان : C
(2571) تسريحا : C
(2572) رقيقا : CB ؛ رفيعا : DK
(2573) ويستخرج : DK
(2574) ويصير : DK
(2575) ويضف : CB ؛ ويصير : DK
(2576) نصف : DK add.
(2577) وزن : CB and DK add.
(2578) درهمين : CB and DK
(2579) ملح : DK
(2580) ويبرد : DK
(2581) مثل : C
(2582) DK om.
(2583) عصاره : DK
(2584) عليها : CB and DK
(2585) مربى : C
(2586) DK om.
(2587) وينزل : DK
(2588) CB om.
(2589) عصفورا : DK
(2590) متنضفة : DK
(2591) عليها : DK
(2592) ماء : DK add.
(2593) في ثلاث : C
(2594) DK om.
(2595) DK om.
(2596) وينشف : DK
(2597) يقلى : DK
(2598) ويدر : DK
(2599) ثلاث : DK
(2600) ودرهم فلفل : CB and DK add.
(2601) ودانقين : DK
(2602) سطه (#) : C ؛ يبسط : DK
(2603) مربى (#) : C
(2604) وادر : DK
(2605) وقدمه في المطابق : DK add.
(2606) فانه يطيب : DK
(2607) ان ساء الله تعالى : DK add.
(2608) DK om.
(2609) مزوزات : DK
(2610) او : DK
(2611) مزدرات : DK
(2612) الجهرمية : DK
(2613) تقلى : DK
(2614) الكسبرة : DK
(2615) بسيرج : DK
(2616) ومرقها : C
(2617) باحد : DK
(2618) DK om.
(2619) المسماه : C
(2620) فيها : C add.
(2621) فول : DK
(2622) نحر (#) : C
(2623) المزدرة : DK
(2624) C without diacritical points
(2625) طحينة : C ؛ طبخته : DK

(2626) فاصلقه : DK
(2627) المرق : DK
(2628) يكون : DK
(2629) تقشره : C
(2630) مربا (*) : C
(2631) بهم : DK
(2632) قلوك الحمص : DK
(2633) يعقد : DK
(2634) الوان : DK
(2635) فاغمر : C
(2636) المزوزة : DK
(2637) صفة مزورة : DK
(2638) المحموم : DK
(2639) الجر : DK
(2640) بياض : DK add.
(2641) بصل : DK
(2642) DK om.
(2643) DK om.
(2644) وتصب : DK
(2645) فيها : DK
(2646) السيرج : DK
(2647) مصلوق : DK
(2648) طيب : DK
(2649) كزبرة : CB and DK add.
(2650) مدقوقين : CB
(2651) وتخبزها : C ؛ وتخبز : DK
(2652) بلبان : DK
(2653) DK om.
(2654) صفة مزورة : DK
(2655) زيارج : C. ؛ زيرباج : C add marg ؛ زيرباج : DK
(2656) الصفر : DK
(2657) يوخذ : DK
(2658) ويقلى : CB and DK
(2659) اوصول : DK
(2660) الخص : DK
(2661) DK om.
(2662) – (2662) فيقسر (*) : C
(2663) شيء يسير من : DK
(2664) ويغرف : DK
(2665) صفة مزورة نافعة : DK
(2666) ما بداخلها : DK
(2667) وتصلقها : DK
(2668) DK om.
(2669) سيرج : DK
(2670) نضجت : DK
(2671) طرح : CB and DK
(2672) وخرب (*) : C ؛ وحزت : DK
(2673) نافعة : DK add.
(2674) الحمايات : CB
(2675) DK om.
(2676) DK om.
(2677) خضرة : DK
(2678) عنها : CB and DK ؛ داخله الذي فيه : DK add.
(2679) وتصلق : DK
(2680) اللحم : DK
(2681) DK om.
(2682) نظيفة : CB ؛ نضيفة : DK
(2683) فيها : DK
(2684) DK om.
(2685) او دهن : DK
(2686) – (2686) : DK om ؛ وشيئا : DK add
(2687) يسير : DK
(2688) تقطع : DK
(2689) من القرع المصلوق المدقوق رطل ويصب عليه : DK add.
(2690) – (2690) DK om.
(2691) ما (*) : C
(2692) القيت : DK
(2693) ووزن : DK add.
(2694) درهم : DK
(2695) – (2695) DK om.
(2696) DK om.

(2697) بالرفيعة : DK
(2698) بالتخينة : DK
(2699) – (2699) الى العليل مع ملعقة : DK
(2700) DK om. ؛ فانها نافعة لاصحاب الحميات والحرارات : DK add.
(2701) صفة مزورة : DK
(2702) – (2702) وينزل فيه اوقية تهرسه : DK
(2703) وتضيفه : C
(2704) وتمرس : DK
(2705) وتصلقه : DK
(2706) وتمرس : DK
(2707) وتقليه : DK
(2708) سيرج : DK
(2709) عليه : DK
(2710) الماش : DK
(2711) وينزل : DK
(2712) DK om.
(2713) DK om.
(2714) DK om.
(2715) صفة مزورة : DK
(2716) DK om.
(2717) تصلقه : DK
(2718) ناعم : DK
(2719) بسيرج : DK
(2720) تنزل : C
(2721) – (2721) والنعنع والكزبرة مع قليل : DK
(2722) DK om.
(2723) وتعقد : DK
(2724) صفة مزورة : DK
(2725) لجريان : CB and DK
(2726) الخوف : CB ؛ الجوف : DK
(2727) ثم تاخذ : DK
(2728) نزل : CB and DK
(2729) DK om. this recipe
(2730) صفة مزورة : DK ؛ مزورة : C repeats
(2731) زيرباج : DK
(2732) رطل : C
(2733) وتضف : DK
(2734) DK om.
(2735) قلب : DK add.
(2736) يسمط : DK
(2737) وتصفيه : DK
(2738) خاثرا : C ؛ بماء حار : DK
(2739) تتركه : DK
(2740) بسيرج : DK ؛او بدهن لوز : DK add.
(2741) ينزل : DK
(2742) فيه : DK
(2743) وقليل : DK add.
(2744) زعفران : DK
(2745) صفة مزورة : DK
(2746) سيرج : DK
(2747) وقليل مصطكاء : DK
(2748) وقليل ماء : DK add.
(2749) مما (#) : DK om. C
(2750) ويعمل : DK
(2751) فيه : DK
(2752) راس بصلة وقليل سيرج : DK
(2753) فتصلق : DK
(2754) المصلوق : DK add.
(2755) – (2755) DK om.
(2756) فيه : DK
(2757) والمصطكاء : DK add.
(2758) – (2758) عليه ماء الليمون : DK
(2759) – (2759) وقليل نعنع : DK
(2760) صفة مزورة : DK
(2761) اليقطين : DK
(2762) تصلق : DK
(2763) – (2763) DK om.
(2764) وتعمل : DK
(2765) فروحا : C ؛ فروج : DK
(2766) اليقطين : DK
(2767) صفة مزورة : DK
(2768) تصلق : DK
(2769) وتضف : DK

(2770) DK om.

(2771) DK om.

(2772) السيرج : C and DK

(2773) ويعمل : DK

(2774) وتضف : C

(2775) تسلق : C ؛ صلق : DK

(2776) صفة مزورة : DK

(2777) بصل : DK

(2778) تقلي : DK

(2779) الطيب : .DK add

(2780) ويصف : C

(2781) فيها : DK

(2782) وتضيف : DK

(2783) اليه : DK

(2784) حيث : CB ؛ حين : DK

(2785) صفة مزورة : DK

(2786) قرطم : C

(2787) وقلب لوز : DK

(2788)– (2788) DK om.

(2789) من : .CB add

(2790) شيء : CB

(2791) ان تسمط : DK

(2792) ويضاف اليه : DK

(2793) الحوائج : CB and DK

(2794) ويضاف : DK

(2795) واذا : DK

(2796)– (2796) ان لا يكون فيها يقطين : DK

(2797) فافعل : DK

(2798) صفة مزورة : DK

(2799) فتصلق : DK

(2800) وتستخرج : DK

(2801) وتعمل : DK

(2802) DK om.

(2803) المصطكاء : DK

(2804) والسكر : DK

(2805)– (2805) DK om.

(2806) تضاف : C

(2807) صفة مزوة : DK

(2808) ومصطكاء : .CB and DK add

(2809) DK om.

(2810) DK om.

(2811) يسير سيرج : DK

(2812) ويعمل : DK

(2813) بصل (#) : C ؛ نقل : DK

(2814) صفة مزورة : DK

(2815) وسيرج : DK

(2816) ان : DK

(2817)– (2817) المصطكاء والقرفة وكزبرة : DK

(2818) صفة مزورة : DK

(2819)– (2819) DK om.

(2820) يصلق : DK

(2821) ويضاف : DK

(2822) السكر والمصطكاء والقرفة : DK

(2823) صفة مزورة : DK

(2824) وتقلى : DK

(2825)– (2825) سكر وعود نعنع وكزبرة خضراء : DK add

(2826) معه : .DK add

(2827) اخضر : .DK add

(2828) صفة مزورة : DK

(2829) بقشرة : CB

(2830) وتصلقه : DK

(2831) وتغليه : DK

(2832) سيرج : DK

(2833) وتنزل : DK

(2834) DK om.

(2835) DK om.

(2836) Lacuna in C.

(2837) بيقطينة : C

(2838) ما : .DK add

(2839) ثم يقطع : DK

(2840) وتلقي : DK

(2841) شيئا : DK

(2842) السيرج : DK
(2843) DK om.
(2844) رطيب : DK
(2845) رش : CB and DK
(2846) عليها : CB and DK
(2847) وتطيبها : DK
(2848) وتخبزها : DK
(2849) وتقدمها : DK
(2850) صفة مزورة : DK
(2851) يوخذ : DK
(2852) تصلق : DK ؛ وتخرج : DK add.
(2853) ويجعل : DK
(2854) – (2854) DK om.
(2855) ثم يجعل : DK
(2856) عليها : DK
(2857) عصارته : DK
(2858) عليها : DK
(2859) شيئا : DK
(2860) سيرج : DK
(2861) وتقدم : DK add.
(2862) زيرباج : DK
(2863) قريبة : DK
(2864) نافعة : DK
(2865) الاقراح : DK
(2866) – (2866) واصحاب الاستسقاء : DK ؛ والحميات الدقية : D add.
(2867) شيئا : DK
(2868) لطيفة : CB ؛ نضيفة : DK
(2869) السيرج : DK ؛ الطري : DK add.
(2870) الطيب : DK add.
(2871) لكل مزاج : DK
(2872) فان : DK
(2873) واليسير من : DK
(2874) النعنع : DK
(2875) يحمل : DK
(2876) والمصطكاء : DK
(2877) والقرفة : DK
(2878) الثقيف : CB ؛ المتقون : DK
(2879) يختر : C and CB ؛ وتخرج : DK
(2880) المقشور : DK
(2881) المدقوق : DK
(2882) فيها : DK
(2883) شيئا : DK
(2884) صفة المزورة : DK
(2885) تنفع : DK
(2886) – (2886) وتمنع الصفراء وتسكن النيسان : DK
(2887) بحسب ما تلقى فيها من التوابل وهو ان : DK add.
(2888) CB om.
(2889) السيرج : DK
(2890) وتصب : DK
(2891) DK om.
(2892) قدر : DK
(2893) – (2893) DK om.
(2894) للرياح : DK
(2895) عملت : DK
(2896) يعتق (#) : C ؛ نعنق : DK
(2897) ويختر : C ؛ وتمزجها : DK
(2898) وتقطرها : DK
(2899) DK om.
(2900) بالورد : DK
(2901) للعمش : DK
(2902) C om.
(2903) واذا : DK
(2904) ان لا : DK
(2905) فيه : DK
(2906) والسلق : DK
(2907) والحمقاء : DK
(2908) فهو نافع ان شاء الله تعالى : DK add.
(2809) – (2909) C om. CB add marg.
(2910) اصناف : DK
(2911) DK om this recipe. CB om.
(2912) يقلى : CB

(2913) Recipes. 229 to 235 are placed by DK after recipe no. 239
(2914) وتوم : DK
(2915) وسيرج : C and DK
(2916) بالسيرج : C and DK
(2917) قطع : DK
(2918) ويوخذ : DK
(2919) يخرط : DK
(2920) رقيقا : CB ؛ رقيق : DK
(2921) والتوم : C ؛ او التوم : DK ؛ ويعمل في الطاجن ويدق الفلفل : DK add
(2922) ويقلب : DK
(2923) – (2923) على قدر ما يحتاج : DK
(2924) ويقلى : CB ؛ ويعمل : DK
(2925) السمك الزبيبية : CB ؛ صفة السمك الذبيبية : DK
(2926) وسيرج : C and DK
(2927) تتبيله : CB and DK
(2928) ويخل : DK
(2929) على نار حتى يغلي : DK add.
(2930) مدقوق : DK
(2931) وتدهنه : DK
(2932) ويزيد به : DK add.
(2933) وجه (#) : C
(2934) ويعمل : DK
(2935) صفة السمك : DK
(2936) DK om.
(2937) ما ما ترجع : DK
(2938) الوقود : DK
(2939) الا : C
(2940) السمك في القدر : DK add.
(2941) يعمل : DK
(2942) صفة السمك : DK
(2943) وسيرج : C and DK
(2944) DK om.
(2945) – (2945) وينسر اللحمة من العظم : DK
(2946) السيول : C
(2947) الهون : DK
(2948) – (2948) زيتطيب : DK
(2949) فيه : DK
(2950) وحلقة : DK
(2951) وقرص : DK
(2952) تعمل : DK
(2953) DK om.
(2954) وتوقد : DK
(2955) السيرج : DK.
(2956) الاوعية : DK
(2957) قليل : DK add.
(2958) CB om.
(2959) يغسل : CB and DK add.
(2960) ويوخذ : DK
(2961) الراوند : C
(2962) والتوم : DK
(2963) في السيرج : DK
(2964) – (2964) ويكون قد أخذ الكراوية والجوز وبصلة وثوم وفلفل : DK ويذوب الكل بالخل واذا قلي السمك يجعل فيه
(2965) CB om.
(2966) – (2966) اخرى منه : DK
(2967) يوخذ : DK
(2968) ويغلى : C
(2969) ويلغي : C ؛ في المقلى : DK add.
(2970) سيرج : C ؛ بسيرج : DK
(2971) المحشي : DK add.
(2972) وتكون : DK
(2973) ويلقى : DK
(2974) في قدرة شيء : DK add.
(2975) – (2975) الحشوية : C
(2976) توم : DK
(2977) ويغلى : DK
(2978) غلوتين : CB and DK
(2979) DK om.
(2980) وتصفف : CB ؛ ويصفى : DK
(2981) وهما : DK

(2982) جوز : DK
(2983) وسماق : DK
(2984) ورغت : DK
(2985) DK om.
(2986) CB and DK om.
(2987) مالح : DK add.
(2988) صفة : DK
(2989) الحامض : CB
(2990) بملح : CB
(2991) في اعضائه : DK
(2992) الناعم : DK add.
(2993) ويغلى : C
(2994) دهن زيتون : DK
(2995) سيرج : C and DK
(2996) DK om.
(2997) فاذا : DK
(2998) على النار : DK add.
(2999) وتغلي : CB
(3000) – (3000) والكزبرية : C ؛ السيرج : DK
(3001) DK om.
(3002) DK om.
(3003) تضع : C
(3004) – (2950) وقت غليانها بالخل : DK
(3005) بالافاوي : C and CB ؛ باقاوي : DK
(3006) والبصلة : DK
(3007) القول : DK add.
(3008) تختيره : C ؛ تختره : DK
(3009) يضاف : DK
(3010) المقلية : DK
(3011) يضاف : DK
(3012) تختيره : C ؛ تختره : DK
(3013) ويوخذ : DK
(3014) يخلط : CB ؛ يحط : DK
(3015) DK om.
(3016) وتذيب : DK
(3017) – (3017) وتسوريه (#) وجوب (#) : C ؛ ويسور وجوه : DK

(3018) واذا : DK
(3019) يضاف : DK
(3020) ويضاف ويضاف : DK
(3021) مرو : C
(3022) التوم : DK
(3023) التوم : DK
(3024) CB and DK om.
(3025) معهم : DK
(3026) الابراز : CB and DK
(3027) معجون : DK
(3028) الكراوية : DK
(3029) DK om.
(3030) ويستختر : C
(3031) ماءهما : DK
(3032) وتلقي : DK
(3033) صفة السمك : DK
(3034) والزعطر : DK
(3035) ويوخذ : DK
(3036) ويقشره : DK
(3037) و يضاف : DK
(3038) انعجن : CB ؛ انضجت : DK
(3039) تدقه : CB and DK
(3440) – (3040) والطحينة والزيت الطيب : DK
(3041) مقدار : DK
(3042) الحاجة : DK
(3043) بذلك : DK
(3044) الاقاوي : C ؛ الاقاوية : DK
(3045) جوابيه : C
(3046) ويطيبه : C
(3047) يلص : DK
(3048) – (3048) بعد ذلك تودي : DK
(3049) DK om.
(3050) – (3050) DK om.
(3051) يرد : C
(3052) يشال الى : DK
(3053) يلوغ : DK
(3054) CB om.

(3055) فيها : DK
(3056) غسيل مليح نضيف : DK
(3057) DK om.
(3058) الملح : DK
(3059) تلقف : CB ؛ تلفف : C
(3060) بين البلاطين في القفة : DK add.
(3061) رد : C and DK
(3062) قطع : DK
(3063) لطاف : DK
(3064) ويغير : CB
(3065) ويركب : DK
(3066) فيه : DK
(3067) سيرج : DK
(3068) – (3068) وتعمل (#) : C
(3069) شيء : DK
(3070) DK om.
(3071) يقوم : C
(3072) – (3072) شيء من الماء : DK
(3073) DK om.
(3074) الكسبرة : DK
(3075) DK om.
(3076) بجميعه : C
(3077) DK om.
(3078) المزج : DK
(3079) ويترك : DK
(3080) يغمر : C
(3081) ويجعل : CB ؛ وتجعله : DK
(3082) – (3082) C om.
(3083) مزججة : DK
(3084) زجاج أو مطر مزفت : DK add.
(3085) وتعمل : DK
(3086) ولا : DK
(3087) الى : DK
(3088) DK om.
(3089) DK om.
(3090) CB om.
(3091) وتوم : DK
(3092) زعطر : DK
(3093) نقل : DK
(3094) – (3094) : وكباد : C
(3095) بعيده (#) : C
(3096) ويؤخذ : DK
(3097) ويغبرل من الغربال القمحي : DK
(3098) الذي ينزل من تحت الغربال : DK add.
(3099) يبل : DK
(3100) ناعم : DK
(3101) من الغربال الدقيق تكرارا بذلك الدقيق : DK
(3102) – (3102) السماق ناعم وبضاف : DK
(3103) وبضاف : DK
(3104) اليه : DK
(3105) وتوخذ : DK
(3106) – (3106) وتدق الكزبرة والكراويا والفلفل وتعمل على : DK
(3107) ماء : DK add.
(3108) وتعمل عليه : DK ؛ وتعزك : C ؛ وتعزل : C add. marg.
(3109) DK om.
(3110) وتعمل : DK add.
(3111) – (3111) وتعمل على ان من : C
(3112) الدقيق : DK add.
(3113) CB om.
(3114) وزيت طيب : DK add.
(3115) تدق الفلفل : DK
(3116) وتدق بعد تحميصها : DK add.
(3117) وتحط : DK
(3118) الطيب : DK add.
(3119) مع الفلفل : DK
(3120) DK om.
(3121) المالح : DK add.
(3122) – (3122) DK om.
(3123) يغل : C
(3124) نطه (#) : C
(3125) CB om.

(3126) الامر : .DK add

(3127) ويقطع : C and CB

(3128) .C om

(3129) —(3129) زيتحار : DK

(3130) ويغسله : CB and DK

(3131) يذهب : DK

(3132) —(3132) .DK om

(3133) ويغسل : CB

(3134) .CB om

(3135) وأطراف طيب : CB add

(3136) .DK om

(3137) طاجن : DK

(3138) .DK om

(3139) .DK om

(3140) يبعض : DK

(3141) حتى يستوي : DK

(3142) يبرد : CB and DK

(3143) رقيق : DK

(3144) .DK om

(3145) ويغلي : DK

(3146) يصلق : DK

(3147) وتحرك (#) : C

(3148) ويحط : .C add

(3149) ويغلي : DK

(3150) عليهما : CB

(3151) يتبل : DK

(3152) بالفلفل : DK

(3153) تدقها : DK

(3154) —(3154) لئلا ينشف وينزل اليه ويحرك ساعة بحيث أن الخل لا : C
ينشف وينزل من على النار الى أن يبرد

(3155) .DK om

(3156) ويخل : DK

(3157) .DK om

(3158) بارد : DK

(3159) او يقدم : C

(3160) DK includes here recipes 229 to 235 .CB om.

(3161) البصل : DK

(3162) على : DK

(3163) مرقنده (#) : C

(3164) زعطر : DK

(3165) ثلاثة : DK

(3166) DK om. this recipes

(3167) معه : CB

(3168) .CB om

(3169) سمك : DK

(3170) .DK om

(3171) صلقه : DK

(3172) الطيب : .DK add

(3173) من شوكه : .DK add

(3174) البصل : DK

(3175) اليابسة : .DK add

(3176) المحصة (#) : C

(3177) ويشال : DK

(3178) DK om. this recipe. CB om.

(3179) اخر : CB

(3180) وتوم : C

(3181) .CB om

(3182) وسيرج : DK

(3183) —(3183) زيتطيب : DK

(3184) زيت حلو : DK

(3185) ويعمد : C

(3186) السيرج : DK

(3187) ويعمل : DK

(3188) الذي بالدقيق : DK

(3189) تقلبه : DK

(3190) ويجعل : DK

(3191) .C om

(3192) .CB om

(3193) بسارية : DK

(3194) الكفتة : DK

(3195) بسارية : DK

(3196) وسيرج : DK

(3197) DK om.
(3198) DK om.
(3199) وتوم : DK
(3200) بسارية : DK
(3201) CB and DK om.
(3202) – (3202) زيتحار : CB : زيت حار : C
(3203) التوم : DK
(3204) البسارية : DK
(3205) قيقها (*) : C
(3206) التوم : DK
(3207) وتعمل : DK
(3208) البسارية : DK
(3209) وتسمط : DK
(3210) السيرج : C
(3211) ويقاد : DK
(3212) تعمل : DK
(3213) البسارية : DK
(3214) DK om.
(3215) – (3215) في الاوعية الى ان يرد فتدق بقيته في الاوعية الى ان يرد : C
(3216) التوم : DK
(3217) يعلق : CB and DK
(3218) DK om.
(3219) DK om.
(3220) ويعمل : DK
(3221) عليه : DK
(3222) البسارية : DK
(3223) CB om.
(3224) الزيرباج : Lacuna in C. DK
(3225) وسيرج C and DK
(3226) ويعمل : DK
(3227) السيرج : DK
(3228) ويبرد : DK
(3229) من : DK add.
(3230) السيرج : DK
(3231) – (3231) DK om.
(3232) DK om.
(3233) DK om.
(3234) CB om.
(3235) وزعفران : DK
(3236) وبصل : DK
(3237) وسيرج : DK
(3238) بالسيرج : DK
(3239) بالسيرج : DK
(3240) واطراف : C and CB
(3241) بالزعفران : DK
(3242) والخل : DK
(3243) DK om.
(3244) CB om.
(3245) وسيرج : DK
(3246) C om.
(3247) DK om.
(3248) C overlaps with a folio of CB (15v –16r). CB text is included
(3249) ناعم : DK
(3250) الدقيق : DK add.
(3251) السمك : DK
(3252) ويتزل فيه : DK add.
(3253) CB om.
(3254) وتوم : DK
(3255) وسيرج : DK
(3256) رقيق : DK
(3257) بالسيرج : DK
(3258) الدقيق : DK add.
(3259) ويعمل : DK
(3260) DK om.
(3261) ويصفى : DK
(3262) الحب : DK
(3263) – (3263) DK om.
(3264) صفة اخرى : DK
(3265) DK om.
(3266) DK om.
(3267) ينقع : DK
(3268) ساعة : DK add.

(3269) السيرج : DK
(3270) بقلي : DK
(3271) DK om.
(3272) ويصلق : DK
(3273) ساعة : DK
(3274) بالسيرج : DK
(3275) وبالزيت : DK
(3276) المحمصين : DK
(3277) ينبع : DK
(3278) ويفضل : DK
(3279) تعمل : DK
(3280) صفة اخرى : DK
(3281) ينضف : DK
(3282) –(3282) ويغسل من ملحه : DK
(3283) بالسيرج : DK
(3284) رفيع : DK
(3285) تصل : DK
(3286) الخمر : DK
(3287) بعده : DK
(3288) يتخمر : DK
(3289) فانه : DK
(3290) صفة البوري : DK
(3291) الزيت : DK
(3292) ناحية : DK add.
(3293) C begins again here
(3294) وزيت : DK
(3295) ويغلى : DK
(3296) DK om.
(3297) DK om.
(3298) CB om.
(3299) صخينة : C؛ محنة : DK
(3300) CB and DK om.
(3301) DK om.
(3302) ثلاث : DK
(3303) CB and DK om.
(3304) ثم : DK
(3305) زعطر : DK
(3306) DK om.
(3307) DK om.
(3308) الكل بمفرده : DK add.
(3309) DK om.
(3310) ويهرش : CB
(3311) التوم : DK
(3312) الهون : DK
(3313) السيرج : DK
(3314) –(3314) : DK om.
(3315) قمح : DK
(3316) DK om.
(3317) الدقيق : DK add.
(3318) الزواد (#) : C؛ ثم التوم المهشم وليكن : DK add.
(3319) مخلوط : DK
(3320) C om.
(3321) DK om.
(3322) قليلا : DK
(3323) فانها تجيء في غاية الحسن : DK add.
(3324) ويعمل : C؛ ثم يستعمل : DK؛ ويوكل من اجود المالح : DK add. واحسنه وان اردت تحرك
(3325) –(3325). DK om. صفة. CB om.
(3326) صخينة : C
(3327) CB om.
(3328) سر (#) : C
(3329) مطحونة : CB
(3330) –(3330) ويوخذ سنبل وتنبل : C
(3331) قمح ويغربل : DK add.
(3332) تبل : C
(3333) وزعطر : DK
(3334) قدحين : C
(3335) DK om.
(3336) See Appendix no. 37
(3337) CB om.
(3338) صخينة : C
(3339) CB and DK om.

(3340) DK om.
(3341) CB om.
(3342) وقر : C
(3343) ومصالح (#) : C
(3344) وبصل (#) : C
(3345) See Appendix no. 38
(3346) CB om.
(3347) دهن (#) : C؛ دهر : DK
(3348) ربعه : DK
(3349) زعطر : DK
(3350) — (3350) يدق الجميع ويضاف اليه من التوم حسب الارادة مدقوقا مع يسير ملح ويلقى معه مثل الزعطر : DK
(3351) حرسا (#) : C؛ جريشا : DK
(3352) ويسير : DK
(3353) مسحوقين : DK
(3354) احماله : DK
(3355) السيرج : CB and DK؛ الطري : DK add.
(3356) ويخلع : CB and DK؛ ويخلع (#) : C؛ ويجعل : C marg.
(3357) جات : DK
(3358) عليه : DK
(3359) بخرادقه (#) : C
(3360) زنجبيل : C
(3361) جدا : DK
(3362) — (3362) في سكر عادية : DK
(3363) التوم : DK
(3364) CB om.
(3365) صحنه : C
(3366) الصفراوية : DK
(3367) ينقش : C؛ منفش : DK
(3368) حتى تخرج : DK
(3369) فلا :
(3370) يقع : DK
(3371) مخرط : DK add.
(3372) DK om.
(3373) DK om.
(3374) يغبرل : DK
(3375) تقلب : C
(3376) مدقوقا ناعما : DK
(3377) يلقن (#) : C
(3378) وطيبه بشيء جيد : DK add.
(3379) كثيره (#) : C؛ بكثرة : DK
(3380) تخليطا : DK
(3381) DK om.
(3382) DK om.
(3383) مدقوقين : CB and DK
(3384) يحبس : DK
(3385) يسال : C
(3386) لمون : DK
(3387) وعندما : DK
(3388) زيت : DK
(3389) طيب : DK
(3390) وماء : DK
(3391) DK om.
(3392) في جوفها : DK add.
(3393) اردت : DK add.
(3394) مبدقا : C؛ بندق : DK
(3395) تعمل : DK
(3396) اردت : DK
(3397) تعمله : DK
(3398) فستقه : DK
(3399) قبل : DK
(3400) CB om.
(3401) بطيب : DK
(3402) DK om.
(3403) قشوره : C؛ الأخضر : DK add.
(3404) CB and DK om.
(3405) ويقلب : CB and DK
(3406) توم : DK
(3407) DK om.
(3408) ويخلط : DK
(3409) فانه غاية : DK add.

(3410) وماء الليمون : DK
(3411) والتوم : DK
(3412) ابرد : DK
(3413) DK om.
(3414) DK om.
(3415) – (3415) C om.
(3416) اخصر : DK add.
(3417) وتوم : DK
(3418) ويعمل : C
(3419) صفة : DK
(3420) اخرى : DK
(3421) وطحينة : DK add.
(3422) مدقوق : DK add.
(3423) CB om.
(3424) تصلح : DK
(3425) الملوك : C
(3426) DK om.
(3427) Sic in C and CB. DK without diacritical points.
(3428) واجود انواعه : DK
(3429) تجعل : CB and DK
(3430) تعجنه : DK
(3431) اليه : DK؛ عشر : C add.
(3432) يخلط : CB and DK
(3433) او بندق معه : DK
(3434) وقرنفل : CB and DK add.
(3435) – (3435) DK om.
(3436) وحطب : DK
(3437) قرنفل : DK
(3438) DK om.
(3439) ونصف : DK add.
(3440) DK om.
(3441) يجفف : C
(3442) – (3442) مجفف من كل واحد ربع اوقية مدقوق : DK
(3443) وزن درهم : DK add.
(3444) مساب : C
(3445) ويجعل : CB and DK
(3446) على وجهه في : DK
(3447) يغمر : C.؛ من : DK add
(3448) وتقوه : C
(3449) ويرفع : DK add.
(3450) – (3450) DK om.
(3451) بعض : C
(3452) ان : DK om. DK add
(3453) يطبخ : DK
(3454) ثم يلقى : DK
(3455) جزن : DK
(3456) حجر : DK
(3457) مثل : DK add.
(3458) الجنة : C
(3459) – (3459) DK om. up to end of the recipe and repeats some of its sentences.
(3460) رازياج : C
(3461) CB om.
(3462) يابسة : DK add.
(3463) زعطر : DK
(3464) DK om.
(3465) DK om.
(3466) قليا : C .DK om
(3467) زهر : C .CB and DK om
(3468) وقليل : CB and DK
(3469) سنبل : C
(3470) ويبل : C
(3471) من الجميع ربع : DK
(3472) – (3472) DK om.
(3473) قليل على قدر : DK
(3474) الكفاية : DK؛ يدق الجميع ناعما : DK add.
(3475) يوخذ : DK
(3476) ويدق : DK add.
(3477) كوز : C
(3478) ويخمروا : DK

(3479) DK om.
(3480) بخل : DK
(3481) الملح : C ؛ حاذق : DK
(3482) ويتركوه : DK
(3483) يوم : DK
(3484) مرس : DK
(3485) جيد : DK
(3486) الحوائج : DK
(3487) المدقوقة : CB and DK
(3488) DK om.
(3489) DK om.
(3490) يعمل : C ؛ الحلوى على سائر الأنواع : C add.
(3491) التاسع : C
(3492) – (3492) : اعمال الحلوى من سائر أنواعها : CB and DK
(3493) CB and DK om.
(3494) DK om.
(3495) فانيدة : DK
(3496) فانيدة : DK add.
(3497) القصب : CB
(3498) وينشال : C
(3499) لكل : DK add.
(3500) رطل : DK add.
(3501) ويقص بالمقص : DK add.
(3502) CB om.
(3503) قوامه : DK add.
(3504) القصف : CB ؛ وتشال من على النار : DK add
(3505) ويعقد : DK
(3506) وينص (#) : C ؛ وينفض : DK
(3507) CB om.
(3508) DK om. recipe no. 267
(3509) نحيب (#) : C
(3510) ويترك : CB
(3511) فيقنا : C
(3512) DK om recipe no. 268. CB om.
(3513) اختر : C
(3514) الثوب : C
(3515) ثلاثة : DK
(3516) – (3516) DK om.
(3517) دربد (#) : C ؛ مهما : DK
(3518) اردت : DK
(3519) DK om.
(3520) CB om.
(3521) وسيرج : DK
(3522) بسويو : DK ؛ بشويق : Probably
(3523) قدور : C
(3524) الكلجا : C ؛ اللبلحة : DK
(3525) DK om.
(3526) بالسيرج : DK
(3527) في : CB and DK add.
(3528) بعد ان يكون : DK
(3529) ويستو : DK
(3530) السيرج : DK
(3531) يبقى : DK
(3532) بعد ذلك : DK add.
(3533) مثل الحلاوة حتى : DK add.
(3534) سيرجه : DK
(3535) الخشاش : CB
(3536) المقشور : DK
(3537) مقطع : DK
(3538) طوال : DK
(3539) من على : DK
(3540) في : DK
(3541) وتطبقه : DK
(3542) DK om.
(3543) CB om.
(3544) النازبلسيه : C ؛ اليابسة : DK
(3545) يملح : C
(3546) DK om.
(3547) فطيرا فطيرا : CB ؛ فطير : DK
(3548) DK om.
(3549) بزبد : DK

(3550) بسمن : DK
(3551) اللبن : DK
(3552) – (3552) تعمل السمنة : DK
(3553) للفر (#) : C ؛ المقشور : DK
(3554) CB om.
(3555) يعمل : DK
(3556) يعجنه : DK
(3557) يصير : CB and DK
(3558) الطيب يعمل في القدر ويقلب عليه سمن مقدار ما يعجن : DK add.
ويحمص حتى يصير الدقيق
(3559) DK om.
(3560) CB and DK om.
(3561) وسيبه : DK
(3562) يخذ : DK
(3563) لخص (#) : C
(3564) DK om.
(3565) الساق هنا بمعنى الراق بعد الراق : DK add. marg.
(3566) وسكر : C
(3567) – (3567) DK om.
(3568) الى ساق : CB and DK add.
(3569) سكر : DK
(3570) والسكر : DK add.
(3571) DK om. from here up to recipe no. 272
(3572) CB om.
(3573) خافطية (#) : C
(3574) وعر (#) : C
(3575) عمل : DK add. ؛ DK om
(3576) محس (#) : C ؛ ويعجن : DK
(3577) مهرول : CB and DK
(3578) ومثله : CB ؛ وثلاث أواق : DK
(3579) وينزل به : DK
(3580) CB om.
(3581) اخرى : DK add.
(3582) وربع : DK
(3583) سيرج : C and DK
(3584) وربع سكر : C repeats
(3585) DK om.
(3586) السيرج : DK
(3587) ل (#) : C ؛ انزل : DK
(3588) ويلف : C ؛ عليه : DK
(3589) CB om.
(3590) عجيبه : DK
(3591) كما : DK
(3592) سبق : DK
(3593) ويوخذ : DK add.
(3594) وافركه : DK
(3595) ملا : C and CB ؛ ملو : DK
(3596) كفك : CB and DK
(3597) تمسك : CB ؛ مسك : DK
(3598) بعض : DK
(3599) يوخذ : DK
(3600) فنسه (#) : C ؛ تشق : DK
(3601) DK om.
(3602) بالسمن : DK
(3603) الا : DK
(3604) الحلاوة (#) : C
(3605) بيغنه : C
(3606) C without diacritical points
(3607) وده : CB ؛ جوزيه : DK
(3608) الغزل : DK
(3609) الر (#) : C ؛ الحزمة : DK
(3610) جلبت : DK
(3611) الحلوى : DK
(3612) فستق : DK
(3613) وبدقا : C. DK om
(3614) ولوز : DK
(3615) سكر : DK
(3616) سنيتات : C ؛ سناب : DK ؛ وبندق : DK add.
(3617) واثره : DK
(3618) وخليه : DK

(3619) سوابر (#) : C ؛ شوابي : DK
(3620) ارجع : DK add.
(3621) الى : DK add.
(3622) الى ان : DK
(3623) حافات الطبق : DK
(3624) صنعة : CB
(3625) جيد : CB and DK
(3626) ويفرك : DK
(3627) بسيرج : DK
(3628) DK om.
(3629) عجين : DK
(3630) جيد : DK
(3631) الذي : DK
(3632) بالسيرج : DK
(3633) التي انيه : DK
(3634) تجى : DK
(3635) DB om.
(3636) CB and DK om.
(3637) والسيرج : DK
(3638) فيرق : C
(3639) الدست : DK add.
(3640) عليه : DK
(3641) السيرج : DK
(3642) اغلى : DK
(3643) عليه : DK
(3644) بالانتظام : DK
(3645) ولا يزال تحركها الى حين ينعقد العسل : DK add.
(3646) وستر : C ؛ وينشر : DK
(3647) وتقلبها : CB
(3648) المذوب : DK
(3649) يقلها : DK
(3650) ويحمل : DK add.
(3651) فهذا : DK
(3652) اجو : CB ؛ اجمل : DK
(3653) CB om.
(3654) السعسه (#) : C
(3655) وبعرلان : DK om. C
(3656) DK om.
(3657) بالسيرج : DK
(3658) ممق طولا : DK
(3659) ويلف : CB ؛ ويجعل : DK
(3660) CB om.
(3661) ويشق : DK
(3662) يكون : DK
(3663) DK om.
(3664) مربى : C
(3665) الجلاب : C ؛ من الجلاب : DK
(3666) بالسيرج : DK
(3667) يضاف : DK
(3668) يحتمل : CB and DK
(3669) DK om.
(3670) CB om.
(3671) من : DK add.
(3672) المقشور : DK
(3673) واحد : DK add.
(3674) المقطر : DK
(3675) القرص : DK
(3676) به : DK add.
(3677) المسمن والملوز : CB and marg
(3678) يلت : DK ؛ تلوت : C
(3679) بالسيرج : DK
(3680) ويضيف : DK
(3681) الدما : DK
(3682) ويقلى : CB and DK
(3683) بالسيرج : DK
(3684) ويطيب : DK
(3685) خبص : DK
(3686) يوخذ : DK
(3687) والأحمر : DK ؛ الأحمر : CB add.
(3688) فيسلق : CB ؛ فيصلق : DK
(3689) الورق : CB
(3690) فاليصفى : DK
(3691) فيه : DK

(3692) بوزنه : CB and DK
(3693) C om.
(3694) بالسيرج : DK
(3695) وان : DK
(3696) اختار : DK
(3697) الخمرة : DK
(3698) فيلف : C
(3699) الماق فيرفع ان شاء الله تعالى : DK
(3700) CB om.
(3701) سكتر : C ؛ ينكسر : DK
(3702) بالانتظام : DK
(3703) بالمهراس : CB and DK
(3704) DK om.
(3705) اصفر : DK
(3706) على : DK
(3707) هو : DK
(3708) الذي : DK
(3709) بثابر : C
(3710) CB om.
(3711) الخمير : CB ؛ الخمر : DK
(3712) وبصير : DK
(3713) المعتدي : CB ؛ المنقدس : DK
(3714) الانابيب : DK add.
(3715) بالسيرج : DK ؛ الطري : DK add.
(3716) بالسيرج : DK
(3717) المقلي : DK
(3718) يوخذ : DK
(3719) الشرين : C ؛ المقشورين : DK
(3720) دقيق : C
(3721) مثلها : CB and DK add.
(3722) – (3722) DK om.
(3723) ويرمى : DK
(3724) DK om.
(3725) DK om.
(3726) يضع : DK
(3727) CB om.
(3728) المختم : DK
(3729) دالم نانبر (#) : C
(3730) بالسيرج : DK
(3731) ويفرك : DK
(3732) مقشورين : DK
(3733) مدقوقين : DK
(3734) بالسيرج : DK
(3735) وترمي : DK
(3736) الافاوي : C and CB ؛ الاقاوية : DK
(3737) على : DK
(3738) جزئين : DK
(3739) DK om.
(3740) او نصف : DK add.
(3741) يحط : DK
(3742) C om.
(3743) الممسك : DK
(3744) DK om.
(3745) CB om.
(3746) القاروت : DK
(3747) تنست (#) : C
(3748) في الطنجير : DK add.
(3749) يحمص : C
(3750) عليه : CB and DK add.
(3751) ويخلط : DK
(3752) على : DK
(3753) DK om.
(3754) غسلهما : DK
(3755) وحكهما : DK
(3756) وتنضيفهما : DK
(3757) وتحيط : DK
(3758) القلب : DK
(3759) CB om.
(3760) حمص (#) : C ؛ خبص : DK
(3761) للمقسمين : DK
(3762) ويرطب : CB and DK
(3763) الاعضاء : DK
(3764) وتفرح : CB ؛ وقوي : DK
(3765) القلب : CB and DK

(3766) ورد (*) : C
(3767) غيابهن : DK
(3768) للطف : C and CB
(3769) وهو : DK
(3771) يوخذ : DK
(3772) بزر : DK
(3773) لب : DK
(3774) — (3774) : C add. marg.
(3775) خميرة : CB and DK
(3776) الغيرا : C
(3777) او دقيق : CB
(3778) جزا : DK
(3779) وكثيرة : CB
(3780) وبانسون : DK
(3781) مانحواه : C and DK
(3782) وروس : DK
(3783) نصف : DK
(3784) جزاء : DK
(3785) على : DK
(3786) الامرار : DK
(3787) وزن : DK
(3788) نصف : DK
(3789) المحض : C
(3790) مثل : C
(3791) بياض : CB and DK
(3792) ويصفى : DK add.
(3793) بالسيرج : DK
(3794) ويستعمل منه قدر الحاجة : DK add.
(3795) CB om.
(3796) تاخذ : DK
(3797) سكرا : CB
(3798) انعم ما يكون : DK ؛ ويوخذ : DK add.
(3799) الفستق : DK
(3800) يقشر : DK
(3801) قشره : DK
(3802) التلتي (*) : C DK om.
(3803) سكر : DK om CB
(3804) والقلب : DK om C
(3805) DK om.
(3806) ويتزل : CB
(3807) من : DK
(3808) ويبدا : C and CB ؛ ويبداء : DK
(3809) دهنه : DK
(3810) DK om.
(3811) من : CB and DK
(3812) البسيط : DK
(3813) — (3813) DK om.
(3814) CB om.
(3815) DK om.
(3816) سيرج : DK
(3817) ويلقى : DK
(3818) السيرج : DK
(3819) ضربه : C ؛ سربه : DK
(3820) قبلها : DK
(3821) ويصب : C ؛ ويجعل : DK
(3822) اليها : CB ؛ فيها : DK
(3823) محمصين : DK
(3824) DK om.
(3825) البار : DK omc.
(3826) CB om.
(3827) مانت (*) : C
(3828) ويرمي : DK
(3829) سيرج : DK
(3830) ويقذف : CB and DK
(3831) السيرج : DK
(3832) DK om.
(3833) DK om.
(3834) ثم يلقى : DK
(3835) يوخذ : DK
(3836) CB and DK om.
(3837) DK om.
(3838) خمس : CB and DK
(3839) درحاجات : CB
(3840) DK om.

(3841) وتضربها : DK
(3842) DK om.
(3843) ويزاد : DK
(3844) عال : DK
(3845) اصفرت : CB and DK
(3846) CB and DK om.
(3847) تصنع : DK
(3848) السيرج : DK
(3849) مدولة : C
(3850) وترفع : DK add.
(3851) جوابد : DK
(3852) محشو : CB and DK
(3853) نقى : DK
(3854) الدجاجتين : DK ؛ ويجعل : DK add.
(3855) ساقين : CB ؛ سافين : DK
(3856) مدقوقا : DK
(3857) السيرج : C and DK
(3858) ان شاء الله تعالى : DK add.
(3859) CB om.
(3860) المشمس : C
(3861) ويعمل : DK
(3862) DK om.
(3863) كل : DK add.
(3864) عليه : DK
(3865) CB om.
(3866) سيرج : C and DK
(3867) الخالص : DK
(3868) ويغلى : DK add.
(3869) ثم يطرح : DK
(3870) بانتظام : DK
(3871) سكر : DK
(3872) CB om.
(3873) وينصف : DK
(3874) يصلق : DK
(3875) ميثدة : DK
(3876) بالميد (#) : C
(3877) الجلاب : CB and DK
(3878) وهو غاي : See Appendix no. 39. DK add
(3879) CB om.
(3880) محنقة : DK ؛ محنفه (#) : C
(3881) كنافة : CB and DK om. DK add.
(3882) وَنَطْل : DK
(3883) DK om.
(3884) سيرج : C and DK
(3885) DK om.
(3886) نصف : DK
(3887) السكر : DK
(3888) الحار : CB and DK
(3889) ويغمم : CB
(3890) السيرج : C ؛ بالسيرج : DK
(3891) تتزلهم : DK
(3892) اى : DK
(3893) ويدره : DK
(3894) عليهما : DK
(3895) البارد : DK
(3896) السيرج : DK
(3897) DK om.
(3898) CB om.
(3899) سيرج CB and DK
(3900) بسيرج : CB and DK
(3901) ورهه : (#) C
(3902) اخر : DK
(3903) سغارا : DK
(3904) ويستعمل : DK add.
(3905) CB om.
(3906) شراريه : C ؛ سبرازية : DK
(3907) يقلو : DK
(3908) اوقيتين : DK
(3909) سيرج : C and DK
(3910) ويقلى : DK
(3911) القوام : CB ؛ قوام : DK
(3912) عسل : DK
(3913) DK om.

(3914) يعمل : DK
(3915) جزا : DK
(3916) منقوش : DK
(3917) DK om.
(3918) DK om.
(3919) CB om.
(3920) العداري : C، CB and DK
(3921) DK om.
(3922) كاليهود : C
(3923) CB om.
(3924) صفة : C without diacritical points DK
(3925) قوام : CB and DK
(3926) وينقى : DK
(3927) فيها : DK
(3928) فازده : DK
(3929) سيرج : C؛ فستق : DK
(3930) وبمسك : CB and DK
(3931) DK om.
(3932) CB om.
(3933) تضف : DK
(3934) ويذاب : DK
(3935) فيها : DK add.
(3936) C without diacritical points
(3937) وتوكل : DK
(3938) مكه (*) : C
(3939) بالسيرج : DK
(3940) تلقي : CB and DK
(3941) ابحر (*) : C
(3942) وعلف : CB؛ وضف : DK
(3943) سكر واوقيتين : DK add.
(3944) ولوز : CB؛ مسموط : DK
(3945) DK om.
(3946) DK om.
(3947) سكر : DK
(3948) CB om.
(3949) C om.
(3950) C om.
(3951) سيرج : DK
(3952) حتى يذهب ملوبته : DK om. DK add.
(3953) يوخذ : DK
(3954) رطلين : CB and DK
(3955) وزن : DK add.
(3956) وبحته (*) : C
(3957) دائم : DK
(3958) ياخذ قليلا : C
(3959) وعلامته : DK
(3960) انه اذا كان استوى : DK
(3961) DK om.
(3962) طش : C ؛ المشبطش : DK
(3963) اثني : DK
(3964) وشقه : DK
(3965) وسيله (*) : C؛ من : DK add.
(3966) علي : DK
(3967) DK om.
(3968) CB om.
(3969) العاودن : DK
(6970) القطامة : DK
(3971) بحميص : C
(3972) القطامة : DK
(3973) C om.
(3974) نارها : C
(3975) C om.
(3976) وسطاني : DK
(3977) DK om.
(3978) عياره : DK
(3979) اربعة : DK
(3980) سمنه : DK
(3981) وسيرج : DK
(3982) وثمانية : DK
(3983) شيم يذوب السمن : DK add.
(3984) والسيرج : DK
(3985) ويفرك : DK

(3986) وبعده : DK
(3987) يذوب : DK
(3988) DK om.
(3989) ويغطى : DK
(3990) الدقيق : DK
(3991) القلوبات : DK
(3992) المقشورة : DK
(3993) DK om.
(3994) وكل : DK
(3995) وقية : DK
(3996) DK om.
(3997) اوقية : DK add.
(3998) ويحط : DK
(3999) نضيف : DK
(4000) CB om.
(4001) C without diacritical points
(4002) دنق : C without diacritical points
DK
(4003) جلاب : CB and DK
(4004) ويلحمه (#) : C
(4005) بسيرح : C، بسيرج : DK
(4006) ويقع : DK
(4007) شوانيز : C، شوايين : DK
(4008) ونصف : DK
(4009) الفشتق : CB
(4010) المقشور : DK
(4011) ما يبسط : DK
(4012) البلاطة : DK
(4013) CB om.
(4014) أبو (#) : C، بو : DK
(4015) يفرك : CB، يوخذ رطل دقيق ويفرك :
DK
(4016) DK om.
(4017) ويغط : DK
(4018) قوي : DK
(4019) القطائف : DK
(4020) رقيق : DK
(4021) عليه : DK
(4022) بالسيرج : C and DK
(4023) DK om.
(4024) والعسل : DK
(4025) CB without diacritical points
(4026) بساق حمام : DK
(4027) المسك : C
(4028) الصحون : DK
(4029) ويبدر : DK
(4030) CB om.
(4031) قاوت، C، فارون : DK
(4032) باربع : DK
(4033) وسيرج : DK omc.
(4034) تحميص : DK
(4035) جيد : DK
(4036) خشن : DK
(4037) وحين : DK
(4038) DK om.
(4039) CB om.
(4040) زبيب : C and DK
(4041) واوقيتين : C
(4042) سمن : CB and DK add.
(4043) شيرج : C، وسيرج : DK، وشيرج :
CB
(4044) DK om.
(4045) DK om.
(4046) على عقد : DK add.
(4047) بالسيرج : DK
(4048) ويغطى : DK
(4049) ويحمص : DK
(4050) الصحون : DK
(4051) ويبدر : DK
(4052) CB om.
(4053) فون : DK
(4054) DK om.
(4055) قوي : DK
(4056) ووزن : C، زنة : DK

(4057) التطمام : DK
(4058) مد : CB ؛ ابدر : DK
(4059) مسحتها : DK
(4060) وتلقى : C
(4061) وقل : C
(4062) شوانير : C ؛ شرابير : DK
(4063) بالسيرج : C and DK
(4064) وتصفه : DK
(4065) CB om.
(4066) يقشر : DK
(4067) سيرج : C and DK
(4068) بالسيرج : C and DK
(4069) تحميص : DK
(4070) جيد : DK
(4071) وارمي : DK
(4072) دقيقا : CB om. DK
(4073) مصبوغ : DK
(4074) متى : DK
(4075) ويرمي : DK
(4076) ناعم : DK
(4077) DK om.
(4078) Lacuna in CB .
(4079) Lacuna in CB .
(4080) يشر : C and DK
(4081) تقذفها : DK
(4082) CB om.
(4083) اللوزنج (#) : C ؛ اللوزينج : DK
(4084) يحرك : DK
(4085) حلايا : C
(4086) ويعطى : CB ؛ ويغطى : DK
(4087) وتعطيه : CB and DK
(4088) الناعم : CB ؛ والناعم : DK
(4089) وتدن (#) : C
(4090) بسيرج : C and DK
(4091) وتبسطه : DK
(4092) شونير : C
(4093) وتضع : DK
(4094) CB om.
(4095) القرن : C
(4096) وتقشره من : DK
(4097) DK om.
(4098) C om.
(4099) Illegible in DK
(4100) سبعة : DK
(4101) ويخلط : DK
(4102) بدفة : CB ؛ بعاقة : DK
(4103) نشفت : DK
(4104) تزيد : DK
(4105) قليل قليل : DK ؛ قليلا : CB add.
(4106) العجوة : DK
(4107) وترمي DK
(4108) ناعم : DK
(4109) ممسك : DK
(4110) او اعطه : C
(4111) قليل : C
(4112) سيده (#) : C
(4113) CB om.
(4114) القرعتين : DK
(4115) وتقشره : CB
(4116) مدور : DK
(4117) الرشنا (#) : C
(4118) ويغطى : DK
(4119) بالجلاب : DK
(4120) له : DK ad.
(4121) يعجن : DK
(4122) الجوز : DK
(4123) ذلك : DK
(4124) ويبدر : DK
(4125) ويشال : DK add marg
(4126) CB om.
(4127) زبتطيب : DK
(4128) الحشامي : C ؛ يدق : CB add. marg ؛ يدق : DK add.
(4129) وخذ : DK

(4130) اسكيه : DK
(4131) لبه : DK add .marg
(4132) معاضه : DK
(4133) كالعادة : DK
(4134) خذ : CB and DK
(4135) DK om.
(4136) واستجلبه : CB
(4137) حلبه : C؛ طيبه : DK
(4138) والكزبرة : C؛ واكسو به : DK
(4139) والنشاء : C
(4140) واصلقه : DK
(4141) بثلاق : CB
(4142) CB om.
(4143) وسيله : C
(4144) واعطه : DK
(4145) ودره : C without diacritical points. CB
(4146) بالسيرج : DK
(4147) تنقيه : C
(4148) قليل : DK
(4149) قليل : DK
(4150) المصلوق : DK
(4151) Lacuna in C.
(4152) مثله : C؛ تشيله : DK
(4153) CB om.
(4154) سكريج : C؛ سكر بج : CB؛ السديج : DK
(4155) المقشور : DK
(4156) – (4156) C om.
(4157) ربع رطل دهن لوز ويلقى عليه ثم يلقى فيه : C add.
(4158) عليه : CB add.؛ على : DK add.
(4159) جيدا : CB add.؛ شديدا : DK add
(4160) يصب : CB and DK
(4161) DK om.
(4162) واحدة : DK
(4163) C om.
(4164) اوقية : C
(4165) يليط : DK
(4166) بااصولح : C؛ بالصولح : CB؛ بالصويع : DK
(4167) ويبسط : DK
(4168) DK om.
(4169) مواربا : C and CB
(4170) وينصص : DK
(4171) CB om.
(4172) خشخاشية : DK
(4173) DK om.
(4174) سميه (#) : C
(4175) فيير : DK
(4176) DK om.
(4177) طنجير : DK
(4178) وزن : DK add.
(4179) الدهن : DK
(4180) فتق نثرا : DK؛ C without diacritical points.
(4181) سقلا (#) : C؛ ينقل : DK
(4182) الدهن : DK
(4183) ينثر : CB and DK
(4184) المدقوق ويبسط : DK add.
(4185) CB om.
(4186) فيدق : CB and DK add
(4187) ثم ينزل ويبرد : DK add.
(4188) طنجير : CB and DK؛ طنجره : C
(4189) وسصف (#) : C
(4190) لينة : DK
(4191) يحمر : DK
(4192) سعلا (#) : C؛ تنقلا : DK
(4193) يدر : DK
(4194) DK om.
(4195) CB om.
(4196) المقر : C؛ المقشور : DK
(4197) DK om.
(4198) ورطل : DK

(4199) DK om.
(4200) طحير (#) : C
(4201) النجير : DK
(4202) وزن : .DK add
(4203) يحمر : DK
(4204) ويبرد : .DK add
(4205) وينتر : C ؛ ويدر : DK
(4206) خلط : DK
(4207) ويقدم : .CB add
(4208) CB om.
(4209) مقشور : DK
(4210) وبندق : C
(4211) رطلين : CB and DK
(4212) وينخله : C
(4213) ويعزل : Lacuna in C. DK
(4214) منه : DK
(4215) DK om.
(4216) C om.
(4217) الجميع : DK
(4218) الحمص : C ؛ ثم : DK add
(4219) يبسط : DK
(4220) الربع رطل : .DK add
(4221) CB om.
(4222) يوخذ : DK
(4223) DK om.
(4224) بياض : .DK add
(4225) خلطا : .DK add
(4226) ويغلى : CB
(4227) غاية : DK
(4228) DK om.
(4229) ونهاية : DK ؛ الحسن : .CB add
(4230) CB om.
(4231) من النوى : .DK add
(4232) حين : DK
(4233) DK om.
(4234) عليها : DK
(4235) عمل : .DK add ؛ CB om

(4236) الخالص : DK
(4237) DK om.
(4238) في الهون : .DK add
(4239) ناعم : DK
(4240) من غربال القمح : .DK add
(4241) ويوخذ : DK
(4242) يعاد : .DK add
(4243) DK om.
(4244) غربال الدقيق : DK
(4245) DK om.
(4246) C om.
(4247) C om.
(4248) ثانيا : DK
(4249) الدقيق : .DK add
(4250) سيرج : C and DK
(4251) ويعزل : C
(4252) يرجع كانه : DK
(4253) عجين : DK
(4254) الكحك : C and CB
(4255) يجعل : C
(4256) الكعكة : DK
(4257) تلك : CB
(4258) الهون : DK
(4259) بكر (#) : C
(4260) ثاني يوم بكرة : .DK add
(4261) بالغداة : DK
(4262) خيره : DK
(4263) عجينة : DK
(4264) تقدير : DK
(4265) اطرون : DK
(4266) فيه : DK
(4267) صغارهم : DK
(4268) تضربهم : CB and DK
(4269) يعود : CB؛ يرجع : DK
(4270) DK om.
(4271) شهوتك : DK
(4272) تعجنه : DK

(4273) DK om.
(4274) السيرج : DK
(4275) يقوموا : DK
(4276) السيرج : C and DK
(4277) DK om.
(4278) الذي : DK
(4279) تشقق : DK
(4280) تشيله : DK
(4281) وتقطعها : DK
(4282) ذلك : DK
(4283) في الأخرى : DK
(4284) الأخرى : C and B
(4285) ثم تشيل : DK
(4286) وتضعهم : DK
(4287) بتاع : DK add.
(4288) العسل : CB and DK
(4289) وترفعه : DK om. up to the end of the recipe. DK
(4290) CB om.
(4291) المقلية : DK
(4292) تأخذ : DK
(4293) ربع : DK add.
(4294) DK om.
(4295) DK om.
(4296) طيب : CB
(4297) الهون : DK
(4298) DK om.
(4299) ويخرج من الغربال : DK add.
(4300) وينخل : CB add.
(4301) ايضا : DK
(4302) الدقيق : DK
(4303) سيرج : DK
(4304) ينعقد : DK
(4305) رندا : C
(4306) DK om.
(4307) DK om.
(4308) تعجنه : DK

(4309) عجنا : DK
(4310) DK om.
(4311) المذوب : DK
(4312) قدر : DK
(4313) DK om.
(4314) القطائفة : CB
(4315) تنثي : C؛ تتني : DK
(4316) يا لخمرة : DK
(4317) تنزل : C
(4318) من : . C add.
(4319) السيرج : DK؛ الذي : DK add. marg.
(4320) − (4320) DK om.
(4321) تركهم : DK
(4322) DK om.
(4323) DK om.
(4324) القاهرة : DK
(4325) ورش : DK
(4326) DK om.
(4327) الكفاية : DK
(4328) CB om.
(4329) المحشية : DK
(4330) فستق : DK
(4331) وتنخله : DK
(4332) DK om.
(4333) DK om.
(4334) DK om.
(4335) في الغربال : DK
(4336) وتعجنها : DK
(4337) بوقيتين : DK
(4338) سيرج : DK
(4339) السيرج : DK
(4340) وتضعه وتعجنه ناحية : DK
(4341) عجنة : DK om. CB
(4342) − (4342) DK om.
(4343) القطائفة : CB and DK
(4344) بالسيرج : C and DK
(4345) حزبلة : C؛ حربلة : CB

(4346) العجنة : CB ؛ العجين : DK
(4347) القطائفة : CB and DK
(4348) DK om.
(4349) DK om.
(4350) بلا : DK
(4351) محل : DK
(4352) خلاف : DK
(4353) وتشال : DK
(4354) السيرج : DK
(4355) فوقه : DK
(4356) فاهم : DK om. C
(4357) DK om.
(4358) DK om.
(4359) صفة عيار : DK
(4360) عسل : DK
(4361) سيرج : DK
(4362) تحريكه : DK
(4363) وتحشيه : DK
(4364) الورقة : DK
(4365) العسل : DK
(4366) صفة البندق : C without diacritical points. DK
(4367) قمح : DK add.
(4368) وسيرج : DK
(4369) القشر : DK
(4370) عبرته : DK
(4371) فستر : C
(4372) الحسكناب : C ؛ الحكابك : DK
(4373) CB om.
(4374) يؤخذ : DK add.
(4375) DK om.
(4376) DK om.
(4377) وسيرج : DK
(4378) يخمر : CB
(4379) يحترق : DK
(4380) السيرج : DK
(4381) بالسيرج : DK
(4382) قليل : DK
(4383) قليل : DK
(4384) DK om.
(4385) المحشي : DK نسخة أُخرى : DK ad
(4386) DK om.
(4387) DK om.
(4388) DK om.
(4389) DK om.
(4390) DK om.
(4391) النحل : DK add.
(4392) وعاية : DK
(4393) مبخر : DK
(4394) – (4394) DK om.
(4395) ويحشى : DK
(4396) به : DK
(4397) الطاجن : DK add.
(4398) سيرج : D
(4399) DK om.
(4400) DK om.
(4401) به : DK
(4402) DK om.
(4403) DK om.
(4404) القطر : DK
(4405) ربذ (#) : C ؛ عليه : DK add.
(4406) CB om.
(4407) المحني (#) : C
(4408) الفستق : DK
(4409) والسكر : DK
(4410) يوخذ : DK
(4411) يابس : DK
(4412) النوابة : C
(4413) تخلط : C
(4414) القطائفة : DK
(4415) يرصوا : DK
(4416) بقليل سيرج : DK add.
(4417) DK om.
(4418) CB om.

(4419) المخنفه : DK؛ المختفه (#) : C
(4420) وزن : C
(4421) ثلاث : DK
(4422) أواق : DK
(4423) على : DK ؛C without diacritical points.
(4424) السيرج : DK
(4425) حسابه (#) : C؛ ويحشى به : DK
(4426) وقيتين : DK
(4427) سيرج : C and DK
(4428) نشفت : DK
(4429) مثل (#) : C
(4430) اسفرنا : DK
(4431) DK om.
(4432) عليها : DK
(4433) وقيتين : DK
(4434) DK om.
(4435) سيرجها : C and DK
(4436) وقعت : DK
(4437) تشوب : DK
(4438) شي : DK
(4439) DK om.
(4440) CB om.
(4441) بو : DK
(4442) سيرج : C and DK
(4443) بالسيرج : C and DK
(4444) يحشى : C؛ حسن : DK
(4445) ويكب : DK
(4446) ويعمل قليل : C
(4447) CB om.
(4448) يؤخذ : DK
(4449) DK om.
(4450) دقيق : DK
(4451) CB and DK om.
(4452) CB and DK om.
(4453) سكر : DK
(4454) وسيرج : DK؛ وسيرجا : C

(4455) DK om.
(4456) DK om.
(4457) تقلى : DK
(4458) DK om.
(4459) وتعزل : DK om. CB.
(4460) بالسيرج : C and DK
(4461) DK om.
(4462) وتفركها : C؛ عركا جيدا : DK add.
(4463) عليها : DK
(4464) السكر : DK
(4465) حسن : DK
(4466) مدقوق : DK
(4467) – (4467) DK om.
(4468) وتجعل : DK
(4469) نبة : DK
(4470) على وجهها : DK
(4471) CB om.
(4472) المدقوقة : DK
(4473) سيرج : C and DK
(4474) ويوقد : DK
(4475) عليها : DK
(4476) بالنار : DK
(4477) DK om.
(4478) لكل : DK add.
(4479) يقطع : DK
(4480) ويعمل : DK
(4481) عليه : CB
(4482) السيرج : C and DK
(4483) ويغلى : DK
(4484) ويرمى : DK
(4485) مدقوق : DK
(4486) – (4486) DK om.
(4487) رطل : DK add.
(4488) – (4488) ينحل ويؤخذ قلب الفستق والزعفران : C؛ يقدو دهنها ويحرك جيدًا إلى أن يطيب : DK ويكون قد سمط له لوز فستق ويصبغ بزعفران

(4489) ويصلق : DK
(4490) جيا : DK
(4491) C om.
(4492) ويلق (#) : C
(4493) قلب اللوز وقلب الفستق والزعفران وتلت به الكنافة : C add.
(4494) يتبقى : DK
(4495) CB om.
(4496) DK om.
(4497) DK om.
(4498) اللية : C
(4499) وتشيل السلى : CB add. ؛ ويشال منها السلى : DK
(4500) يوخذ : DK
(4501) سلاها : CB
(4502) على النار : CB and DK add.
(4503) DK om.
(4504) حتى : DK
(4505) DK om.
(4506) تعمل : DK
(4507) ويقدم : DK add.
(4508) CB om
(4509) لوز محشي أخير : DK
(4510) DK om.
(4511) DK om.
(4512) الى أن : DK
(4513) DK om.
(4514) Illegible in C
(4515) Illegible in C
(4516) أو : DK om. CB and DK add
(4517) عسل : CB and DK
(4518) يغمر : DK
(4519) DK om.
(4520) CB om.
(4521) البعدلي : C ؛ يوخذ العبدلي : DK add.
(4522) بحعر (#) : C
(4523) ويلبد : DK
(4524) يوخذ : DK
(4525) غوته (#) : C
(4526) ويجففه (#) : C ؛ ويحففه : CB
(4527) بالانتظام : DK
(4528) هيئته : DK
(4529) DK om.
(4530) بلاطة : DK
(4531) تجده : DK
(4532) قرص : DK
(4533) هذه : DK
(4534) وبعضه : C ؛ وتقطعه : DK
(4535) شوانيز : C
(4536) علبة : DK
(4537) ويضاف : C
(4538) شونيز : C
(4539) تجعله : DK
(4540) C om.
(4541) للأمراد : DK
(4542) CB om.
(4543) اللبن : C
(4544) اللبن : C
(4545) بالسيرج : DK ؛ الطري : DK add.
(4546) المصحوق : DK
(4547) المامرنيه (#) : C ؛ وينزل : CB add.
(4548) – (4548) : DK om.
(4549) CB om.
(4550) DK om.
(4551) نواها : DK
(4552) – (4552) : DK om.
(4553) واقطف : DK
(4554) بياض : DK
(4555) – (4555) : C om.
(4556) قوامه : DK
(4557) DK om.
(4558) بالانتظام : DK
(4559) الاقاوي : C ؛ الاقارس : DK
(4560) عنه (#) : C

(4561) تزله : C
(4562) قوامه ويرمى عليه ويرمى عليه مصبوغ بزعفران ويحرك : .C add ؛ ولوز : DK add.
(4563) CB and DK om.
(4564) اغرف : DK
(4565) يعمل : DK
(4566) CB om.
(4567) ويقرص : CB and DK
(4568) شوانيز : C
(4569) CB om.
(4570) من أسفله : .DK add
(4571) — (4571) .DK om
(4572) عوضًا من : DK
(4573) نوايه : DK
(4574) — (4574) : .DK om
(4575) الجو : C
(4576) C om.
(4577) بوقية : DK
(4578) ويرفع : DK
(4579) فاذا غلى : .DK add
(4580) ثم يضبغ : DK
(4581) الزيت : DK
(4582) حقيقا : DK
(4583) خليخ (#) : C ؛ حليح : DK
(4584) قترب : DK
(4585) DK om.
(4586) ناعم : DK
(4587) المطيب : CB .DK om
(4588) وسائر : DK
(4589) DK om.
(4590) الاقاوى : C and DK
(4591) اراده : DK
(4592) وايضا : .DK add
(4593) زمان : DK
(4594) CB om.
(4595) مربى : DK
(4596) رطب : DK
(4597) يترك : DK
(4598) السمن : DK
(4599) بلوزة : DK
(4600) مقشورة : DK
(4601) ويصقف : DK
(4602) ويفقد : DK ؛ في : .DK add
(4603) برع حبى (#) : C
(4604) يحمصه : DK
(4605) سخول : C without diacritical DK points.
(4606) ملوره (#) : C
(4607) بعسل : DK
(4608) المسخن : DK
(4609) ويبدل : .DK add
(4610) بلوز : DK
(4611) ثم يرمى : DK
(4612) الفر : DK
(4613) بوتيه : DK
(4614) وتخمره : DK
(4615) تكمر : CB and DK
(4616) بمرارته : DK
(4617) يترك : DK
(4618) DK om.
(4619) DK om.
(4620) حله : CB ؛ خلفه : DK
(4621) اخف : DK
(4622) قواما : DK ؛ جيدا : .DK add
(4623) DK om.
(4624) مليح : DK
(4625) الهليس : DK
(4626) دقا : .DK add
(4627) — (4627) .C om
(4628) نواه : .DK add
(4629) DK om.
(4630) DK om.
(4631) قلب لوز : DK

(4632) مقشور : DK
(4633) DK om.
(4634) سيرج : DK
(4635) يزل : DK
(4636) أو يفرك : DK
(4637) جيدا : DK add.
(4638) كبما : DK
(4639) ويضمد : DK
(4640) DK om.
(4641) بالسكر : DK
(4642) CB om.
(4643) DK om.
(4644) ويغلى : DK add.
(4645) شعر : DK add.
(4646) يوقد : DK
(4647) النار : DK add.
(4648) عمل : DK
(4649) المحمص : DK
(4650) المهروس : DK
(4651) والكافور : DK
(4652) صفة الحلاوة : DK
(4653) وخذ : C
(4654) محمص : DK
(4655) لطيف : DK
(4656) عسل : DK
(4657) سيرج : C and DK
(4658) يغلو : DK
(4659) السيرج : C and DK
(4660) سليه (#) : C ؛ ثم : DK add.
(4661) ياخذ : C and CB
(4662) DK om.
(4663) اخرت : C
(4664) اضافها : DK
(4665) يغلو DK
(4666) C om.
(4667) على DK add.
(4668) ينشف : DK
(4669) DK om.
(4670) السيرج : C and K
(4671) المتاخر : CB and DK
(4672) CB and DK om.
(4673) CB and DK om.
(4674) ويدر : DK
(4675) CB om.
(4676) نوايه : DK
(4677) ويوقد : DK
(4678) نار : DK
(4679) انعقد : CB and DK
(4680) يضاف : DK
(4681) ويستعمل : DK add.
(4682) الجوارشان : DK
(4683) صفة السكنجبين : DK
(4684) السفرجل : DK
(4685) وصنعته : DK
(4686) يوزدن (#) : C ؛ بوزدن : CB ؛ وزن : DK
(4687) الحا (#) : C ؛ النحل : DK
(4688) فيعقد : DK
(4689) جيد : DK
(4690) بالقرة : DK
(4691) لك : DK
(4692) متى : DK
(4693) يوخذ : DK
(4694) ان : DK add.
(4695) يعطن (#) : C
(4696) ماء : C
(4697) بصنعه : DK
(4698) بالعسل : DK
(4699) ليكون : DK
(4700) او تلطيف : DK
(4701) يصنعه : CB and DK
(4702) بقليل من : DK
(4703) ليكون : DK
(4704) DK om.

(4705) واحسن : DK
(4706) DK om.
(4707) CB om.
(4708) العقل (#) : C
(4709) البقل : C
(4710) DK om.
(4711) للامزاج : DK
(4712) ويبقى : DK
(4713) ويضاف : DK
(4714) ثلث : DK
(4715) نضيف : DK
(4716) الرخام : DK
(4717) دهنه : DK ؛ ويرفع : DK add.
(4718) CB om.
(4719) شبه (#) : C
(4720) شفيه : C ؛ تنقيته : DK
(4721) اقراص : DK
(4722) الاخران : DK
(4723) رفع : CB
(4724) CB om.
(4725) المبية : C ؛ البيه : DK
(4726) DK om.
(4727) فيقشر : DK add.
(4728) DK om.
(4729) من : DK add.
(4730) هون : DK
(4731) ويترك : DK
(4732) DK om.
(4733) قدر : DK
(4734) عشق (#) : C
(4735) رباني : DK
(4736) يقع : DK
(4737) – (4737) DK om.
(4738) ويزع : DK
(4739) DK om.
(4740) الطبيخ : DK
(4741) ماهذه : C and DK
(4742) صنعته : DK. صفيه (#) : C
(4743) وجوز : DK
(4744) C without diacritical points
(4745) اجزا : DK
(4746) CB om.
(4747) – (4747) : DK om.
(4748) والعلق : DK
(4749) والجر : DK
(4750) ويعلق : DK
(4751) ويبقى : DK
(4752) C om.
(4753) CB om.
(4754) سفرجل : C and DK
(4755) ويصلق : DK
(4756) ويحفظ : DK
(4757) واغل : DK
(4758) واخذ : DK add.
(4759) قوام : DK
(4760) صلق : DK
(4761) اخذت : DK
(4762) قوام : DK
(4763) عن : DK
(4764) DK om.
(4765) تنتين : C ؛ تنين : DK
(4766) بمسك : DK add.
(4767) CB om.
(4768) بهضم : DK
(4769) رغوتهما : DK
(4770) ويضرب : DK
(4771) زنجبيل : DK
(4772) قرنفل : DK
(4773) وثلاثة : C
(4774) بسبابه : DK
(4775) وجوزات : DK
(4776) ونصف مثقال زعفران : dda 07. ؛ ونصف زعفران مثقال : C add.
(4777) يجود : C

(4778) DK om.
(4779) عقيب : CB and DK
(4780) اندليه : DK
(4781) C om.
(4782) حلبا : DK
(4783) ومثله : DK
(4784) مقاطيري : DK ؛ مثله : C add.
(4785) – (4785) DK om.
(4786) C without diacritical points
(4787) سل (#) : C
(4788) جوزت : DK
(4789) مثل : C
(4790) DK om.
(4791) ثمانين : DK
(4792) درهم : DK
(4793) C and CB om.
(4794) CB om.
(4795) شوانيز : C ؛ شوابين : DK
(4796) بالسيرج : C and DK ؛ الطري : DK. add
(4797) DK om.
(4798) والعسل : DK
(4799) DK om.
(4800) ويقطع : DK
(4801) ويترك : DK
(4802) قوامه : DK
(4803) DK om.
(4804) DK om.
(4805) DK om.
(4806) DK om.
(4807) CB om.
(4808) DK om.
(4809) DK om.
(4810) DK om.
(4811) DK om.
(4812) قوامه : DK
(4813) السمن (#) : C ؛ السنحو : DK
(4814) غطه : DK
(4815) وتصروبه (#) : C
(4816) كساب : C
(4817) رطلين : DK ؛ الطين (#) : C ؛ الطبق : ylbabor
(4818) له كشاب : C
(4819) CB and DK om.
(4820) شراب : DK
(4821) سفرجل : DK
(4822) لنسخة : DK
(4823) يحل : C repeats
(4824) ماء ما : DK
(4825) مز : DK
(4826) به : DK add.
(4827) فيه : DK add.
(4828) ويرمى : DK
(4829) التربيه (#) : C
(4830) CB om.
(4831) – (4831) السفرجل القصبي يشقق ويشال ما فيه من اللب ويجعل السكر في الماء ويعقد جلاَّبًا: DK ويرمى فيه السفرجل
(4832) فيعد : C
(4833) وينتفخ : DK
(4834) ويحش : C
(4835) تنفخ : DK
(4836) شيء : DK
(4837) فزد : DK
(4838) من : DK
(4839) بردى (#) : C
(4840) يترى : DK
(4841) تجمعه : C
(4842) حاذقا : C
(4843) رفعت : DK
(4844) واحدثت (#) : C ؛ واحد : DK
(4845) تضاف : DK
(4846) مروما : DK
(4847) بالغ : DK

(4848) DK om.
(4849) فيه : DK add.
(4850) DK om.
(4851) شعيره : DK
(4852) مز : DK
(4853) المنعاد : C
(4854) يوخذ : DK
(4855) قوام : DK
(4856) وتضيف : DK
(4857) DK om.
(4858) الحماض : DK
(4859) سنغر : DK
(4860) اخلط : DK
(4861) الانانم : C
(4862) مسكته : DK
(4863) يبعت (#) : C؛ بيت : DK
(4864) وبيس : C؛ بيث : DK
(4865) جوابيه : C؛ حرانيه : DK
(4866) DK om.
(4867) المنقى حتى (#) : C؛ السفرجل : DK؛ اعمل فيه : DK add.
(4868) كذلك : DK add.
(4869) CB om.
(4870) ويضاف : DK
(4871) المزارة : DK
(4872) CB om.
(4873) والهون : DK
(4874) ويشال : DK add.
(4875) CB om.
(4876) جلابي : C
(4877) يوخذ : DK
(4878) المران (#) : C؛ المزازة : DK
(4879) البندوري : DK
(4880) يضاف : DK
(4881) الكرمين : DK
(4882) الزازيابح (#) : C
(4883) كشوت : C
(4884) بضرور : C؛ ورد بلدي : DK
(4885) DK om.
(4886) كالذي : DK
(4887) ويعمل ويشال : DK add.
(4888) شراب : CB and. CB om
(4889) يوخذ : DK
(4890) DK om.
(4891) رمانين : CB
(4892) DK om.
(4893) ويوخذ : DK
(4894) قوام : DK
(4895) DK om.
(4896) CB om.
(4897) المنقع : DK
(4898) اربعة : DK
(4899) ترميها : DK
(4900) – (4900) DK om.
(4901) CB om.
(4902) – (4902) DK om.
(4903) يدق : DK
(4904) القوام : DK
(4905) CB om.
(4906) الجلاب : DK add.
(4907) من : DK add.
(4908) الدقيق : DK add.
(4909) يوخذ : DK
(4910) القوام : DK
(4911) DK om.
(4912) باكر : DK
(4913) قوام : DK
(4914) CB om.
(4915) وتجعل : DK
(4916) حار : DK
(4917) فم البرنية : DK
(4918) ويشال : DK
(4919) نزله : C
(4920) دفوع : DK

(4921) القوام : DK
(4922) شراب : .CB om .DK add
(4923) شقاق : DK
(4924) سفرجل : DK
(4925) وسفرجل : DK
(4926) نقي : .CB add
(4927) اخذت : DK
(4928) .CB om
(4929) غيره : DK
(4930) عقد حتى : DK
(4931) قوام الجلاّب : DK
(4932) الغليظ : DK
(4933) .CB om
(4934) منه : DK
(4935) .DK om
(4936) طيب : DK
(4937) اوقيتان : DK
(4938) .DK om
(4939) اعني : CB and DK
(4940) يحرك : CB and DK
(4941) اعني : CB and DK
(4942) بقصف : CB؛ لقضو : DK
(4943) .C om
(4944) .C om
(4945) .CB om
(4946) طيب : DK
(4947) ويجيد : DK
(4948) وبرد : DK
(4949) وصفته : DK
(4950) صغار : CB
(4951) بالمسكة : C and CB
(4952) وعند انتهائه : DK
(4953) الاقاوي : C؛ الافاوية : DK
(4954) .CB om
(4955) صيني : .DK add
(4956) يضيفه : DK
(4957) وينزل : DK
(4958) .DK om
(4959) .CB om
(4960) ويفوح : DK
(4961) النحار : CB
(4962) الامزجة : DK
(4963) وصنعته : DK
(4964) ياخذ : DK
(4965) المربى (#) : C
(4966) .C om
(4967) التور : DK
(4968) – (4968) : .DK om
(4969) له : .CB add
(4970) ولحسن : C
(4971) الماء : .DK add
(4972) .DK om
(4973) غسيله : DK
(4974) الاقاوي : C؛ الاقاويه : DK؛ الافاوى : CB
(4975) وهو : DK
(4976) قرفة : DK
(4977) مانخواه : C؛ مانحوها : DK
(4978) وقرنفل : DK
(4979) اوينسون : DK
(4980) ثم يدق : DK
(4981) شوانيز : C
(4982) الاترنج : DK
(4983) ويعيده (#) : C؛ وتعينها : DK
(4984) .C om
(4985) ويستعمل عند الحاجة : .DK add
(4986) .CB om
(4987) المسك : DK
(4988) ويقوي : DK
(4989) الدهن : DK
(4990) الماليخوليا : DK
(4991) يوخذ : DK
(4992) .DK om
(4993) .CB om

(4994) تقشيرهما : CB ؛ قشورهما : DK
(4995) وتنظيفهما : CB ؛ وتنضيفهما : DK
(4996) عليها : DK
(4997) في : C repeats
(4998) يعمهما : C ؛ يغمرها : DK
(4999) التور : DK
(5000) سلباب (#) : C ؛ سداب : CB
(5001) المياه : DK
(5002) انابى (#) : C
(5003) ويدق : CB and DK
(5004) يتحدو : DK
(5005) C om.
(5006) قوام : DK add.
(5007) DK om.
(5008) الاقاوي : C ؛ الافاوى : CB ؛ الاقاويه : DK
(5009) الزعفران : C
(5010) CB om.
(5011) العلية : CB
(5012) بهما : DK
(5013) وصنعته : DK
(5014) تاخذ : DK
(5015) فيقتل (#) : C
(5016) وتنخب : DK
(5017) DK om.
(5018) ويترك : DK
(5019) يغمر : C
(5020) ويطع (#) : C
(5021) مرتين : DK add.
(5022) نحل : CB add.
(5023) الاقاوى : C and DK ؛ الافاوى : CB
(5024) وقرنفل : DK
(5025) وستعبل (#) : C
(5026) وعودد (#) : C
(5027) فانه جيد مليح : DK add.
(5028) صفة جوارش : C illegible. DK
(5029) الجوارشات : DK
(5030) اللبه : CB ؛ اللثه : DK
(5031) وينفع : DK
(5032) البخر : CB and DK
(5033) البحوحة : DK
(5034) العينان : C ؛ الفثيان : DK
(5035) تردم (#) : C
(5036) ويعمرار وينفع من : C
(5037) ويحسن الاخلاق : DK add.
(5038) نضافة : DK
(5039) بالكبر (#) : C
(5040) اكمار (#) : C
(5041) انتهى : C add. هي as a transcription of CB's contraction of
(5042) DK om.
(5043) كل : DK add.
(5044) C om.
(5045) في : DK add.
(5046) ويودع الفرن : DK
(5047) يخبز : DK
(5048) وتصب : C ؛ ويصير : DK
(5049) يتحد : DK
(5050) الباطن : DK
(5051) الظاهر : DK
(5052) ويعرك : DK
(5053) يحله : DK
(5054) DK om.
(5055) وسكر : DK add.
(5056) يتكسر : DK
(5057) فيها : C
(5058) ذلك : DK
(5059) المعد : DK
(5060) يحرك : DK
(5061) قدره : DK add.
(5062) الجوارشات : DK
(5063) سارج : DK
(5064) ويانسون : DK
(5065) ومانحواه : DK

(5066) اليه : DK add.
(5067) صفة جوارش : DK
(5068) DK om.
(5069) زر : C
(5070) ورد : C ؛ ارزار : DK
(5071) – (5071) DK om.
(5072) من كل واحد مثقال اسارون وصندل مقاصيري : CB and DK add.
(5073) ناعم : DK
(5074) ويرفع : DK add.
(5075) صفة جوارش : DK
(5076) المعنبر : DK
(5077) لتسخين : C
(5078) يوخذ : DK
(5079) جوز : CB and DK
(5080) بوا : CB and DK
(5081) C om.
(5082) ومسك : DK
(5083) مثل : DK om. C.
(5084) وكل : C and CB
(5085) الجوارشات : DK
(5086) CB om.
(5087) من البطن : DK add.
(5088) ويحل : CB
(5089) الكانين : C
(5090) وينعنع : DK
(5091) CB om.
(5092) الجشى : C and DK
(5093) مجفف : C and CB
(5094) من هم : DK
(5095) ثلثون : DK
(5096) درهم : DK
(5097) DK om.
(5098) DK om.
(5099) صبغة : CB om. DK
(5100) يوم : DK add.
(5101) DK om.
(5102) DK om.
(5103) DK om.
(5104) لا يبقى فيه شيء من : DK
(5105) المرارة : DK
(5106) يحلوم : C
(5107) DK om.
(5108) عصر : DK
(5109) جيد : DK
(5110) من : DK add.
(5111) منبر (#) : C
(5112) العسل : DK
(5113) قوامه : C
(5114) قوام : DK
(5115) جيد : DK
(5116) الاقاوى : C ؛ الافاوى : CB ؛ اقاوى : DK
(5117) C and CB om. DK add. marg
(5118) حاجة : C
(5119) صحاح : DK ؛ فيؤخذ النارنج : DK add
(5120) DK om.
(5121) DK om.
(5122) فيها : DK
(5123) DK om.
(5124) تحلوا : C and DK
(5125) المالح : DK
(5126) DK om.
(5127) الاول : DK
(5128) يبين : DK
(5129) DK om.
(5130) – (5130) DK om.
(5131) اقاويه : C ؛ افاويه : CB ؛ اقاوية : DK
(5132) النارنجه : DK
(5133) الاقاوي : DK
(5134) ويدير : DK
(5135) وتاخذ : DK
(5136) الخل : C and DK ؛ ويرفع : DK add.

(5137) ويقشر : DK
(5138) سص (#) : C
(5139) ويمسكا : DK
(5140) الخل : C and DK
(5141) CB om.
(5142) المهرول (#) : C ؛ المهزول : DK
(5143) نصف (#) : C
(5144) يحقق : CB
(5145) عشرة : DK
(5146) اثنان : DK
(5147) DK om.
(5148) من زنجبيل : DK add.
(5149) ويقصر : DK
(5150) بالسيرج : C and DK
(5151) الناطق : DK
(5152) سمار : DK
(5153) ويحط : CB and DK
(5154) اراده : CB and DK
(5155) القطف : C ؛ القصب : DK
(5156) الاقاوي : C and DK ؛ الافاوى : CB
(5157) ثبت : DK
(5158) بالسيرج : C and DK
(5159) CB om.
(5160) المقصوص (#) : C
(5161) يفتر (#) : C ؛ يقصر : DK
(5162) اربعة : DK add.
(5163) رفيع : DK
(5164) ويخرطه : DK
(5165) قنينه (#) : C ؛ قنانية : DK
(5166) ويتقل : C
(5167) C and DK om.
(5168) ومن : C
(5169) C and DK om.
(5170) يقدد : DK
(5171) DK om.
(5172) يبقى : DK
(5173) على ما : DK
(5174) يريب : C ؛ يدوب : DK
(5175) CB and DK om.
(5176) من : DK add.
(5177) الاجفان : DK
(5178) CB om.
(5179) باخذ : DK
(5180) الاقاوى : C and DK. الافاوى : CB
(5181) DK om.
(5182) DK om.
(5183) DK om.
(5184) عشرون : DK
(5185) الاقاوى : C and DK ؛ الافاوى : CB ؛
وعشرة دراهم كمون : DK add.
(5186) ينقصر (#) : C
(5187) قليل ثم : DK add.
(5188) ينزل : DK
(5189) يضاف : DK
(5190) الاقاوى : C and DK ؛ الافاوى : CB ؛
ويجفف جفو جيد : DK add.
(5191) تخلط في : DK
(5192) الوعا : DK
(5193) CB om.
(5194) الخردل : C
(5195) تقشر : DK
(5196) وتحط : CB and DK
(5197) فجارة : DK
(5198) تبقى : DK
(5199) وبعد التصفية : DK add.
(5200) هرس : DK add.
(5201) جيد : DK
(5202) DK om.
(5203) عصر : DK
(5204) جيد : DK
(5205) ويشال : DK
(5206) يدخل : DK
(5207) القوام : DK ؛ ويرمى فيه الشقاقل ولا
تزال تحركه إلى أن يأخذ قوام : DK add.

(5208) على : DK
(5209) عندك : DK
(5210) واحد : DK
(5211) مع : CB
(5212) CB om.
(5213) ويحتك : DK
(5214) DK om.
(5215) عصر : DK
(5216) جيد : DK
(5217) C om.
(5218) على النار شيء يسير : DK
(5219) ويأخذ : DK
(5220) شيء يسير : DK
(5221) وتضيف : DK
(5222) قوام : DK
(5223) وتتركه : DK
(5224) الاقاوي : C and DK ؛ الأفاوى : CB
(5225) CB om.
(5226) ويحط : DK
(5227) قوام : DK
(5228) DK om.
(5229) مفروك : DK
(5230) قوام : DK
(5231) DK om.
(5232) DK om.
(5233) الأقاوي : C and DK ؛ الافاوى : CB ؛ وبشال : DK add.
(5234) CB om.
(5235) ويصلق : DK
(5236) ويهرس : DK
(5237) DK om.
(5238) عصر : DK
(5239) جيد : DK
(5240) ياخذ : CB and DK.
(5241) DK om.
(5242) المعصور : DK
(5243) ياخذ : CB om. DK.
(5244) قوام : DK
(5245) جيد : DK
(5246) ويترك : DK
(5247) الاقاوي : C and DK ؛ الافاوى : CB
(5248) CB om.
(5249) ياخذ : DK
(5250) البارد : C
(5251) قوام : DK ، ويكون لكل من ورق عشرة مصحونه : DK add.
(5252) DK om.
(5253) عقد : DK
(5254) جيد : DK ؛ وبشال ويقصر : DK add.
(5255) بماء ورد : DK add.
(5256) Dk om from here until the end of the recipe.
(5257) وزنه : C
(5258) CB om.
(5259) C om.
(5260) يقلع : DK
(5261) وسوسه : DK add.
(5262) DK om.
(5263) DK om.
(5264) DK om.
(5265) التي : DK add.
(5266) للمعكلبه (#) : C
(5267) عن : DK
(5268) CB and DK om.
(5269) بالماء : DK om CB.
(5270) ويصلقه : DK
(5271) البلبل : DK
(5272) DK om.
(5273) DK om.
(5274) يخلط : DK
(5275) الهون : DK
(5276) القمح : DK add.
(5277) ينزع : DK
(5278) بما : C

(5279) DK om.
(5280) ويوقد : DK
(5281) جيد : DK
(5282) الاقاوى : C and DK ؛ الافاوى : CB
(5283) وهو : DK
(5284) – (5284) : وصلى الله على سيدنا محمد النبي الامي وعلى آله وصحبه وسلم تسليما : DK
(5285) وغيره : DK add.
(5286) ابيض : DK add.
(5287) تمر (#) : DK om C.
(5288) القصب : C
(5289) ويتفح : C ؛ ويدفتح : DK
(5290) ويدرن : DK
(5291) البعل (#) : C
(5292) DK om.
(5293) وتصعى : DK
(5294) ثايره : CB ؛ تايرة : DK
(5295) لهيب : C
(5296) الحولاى : DK
(5297) المقلي : DK
(5298) DK om.
(5299) بالمحرورين : DK
(5300) المحمومين : DK
(5301) CB om.
(5302) حامض : C
(5303) DK om.
(5304) DK om.
(5305) يحل : DK
(5306) رطل سكر : DK
(5307) خمسة أواق : DK
(5308) ثلاثة : DK
(5309) جر (#) : C ؛ خبزا : DK
(5310) اكره : C
(5311) ونفحة : C
(5312) كران (#) : C
(5313) DK om.
(5314) او ليلة : DK om. C.
(5315) – (5315) DK om.
(5316) CB om.
(5317) يوما : DK add.
(5318) عيشه : DK
(5319) ويلت : DK
(5320) CB om.
(5321) مدحور (#) : C ؛ مدحور : DK
(5322) ينقل : CB and DK
(5323) كره (#) : C ؛ كبير : DK
(5324) فيه : DK
(5325) جدا : DK
(5326) ويغم : DK
(5327) حتى : DK
(5328) DK om.
(5239) يمثل : C ؛ الى شفتها : DK add.
(5330) ويكم : C ؛ الى غاية : DK add.
(5331) DK om.
(5332) نعنع : DK
(5333) ليمونة : DK
(5334) وارمي : DK
(5335) سذاب : DK
(5336) مقطع : DK ؛ وقشر ليمون : DK add.
(5337) DK om.
(5338) DK om.
(5339) يلت : DK
(5340) ليلا : DK
(5341) بدبس : DK
(5342) ويستعمل : DK
(5343) DK om.
(5344) بارد : DK
(5345) يعتد : DK
(5346) فتجد : C
(5347) CB om.
(5348) يوخذ : DK add.
(5349) مصري : CB add.
(5350) بالمعري : DK

(5351) رطل سفرحل مز : DK
(5352) DK om.
(5353) بالمياه : CB and DK
(5354) ويطرح : DK
(5355) سنبل : DK
(5356) ويسير زعفران : DK
(5357) CB om.
(5358) خاص : DK add.
(5359) CB and DK om.
(5360) ثلاثة : DK
(5361) CB and DK om.
(5362) ودارصيني : DK add.
(5363) سفرجل : DK
(5364) جميع : DK add
(5365) ويصف : C
(5366) الدقيق : DK add.
(5367) يحل : DK
(5368) ويخل : C ؛ ويجعلهم : DK
(5369) C om.
(5370) جرة : C om. DK.
(5371) مكانا : C
(5372) خاليا : C
(5373) وتستعمل : C
(5374) C om.
(5375) الكيران (#) : C
(5376) تنزل : DK
(5377) ويترك يسيرا : DK add.
(5378) CB om.
5379) اخر : CB
(5380) شيء : DK
(5381) نضيف : DK add.
(5382) DK om.
(5383) المز : DK
(5384) لمن احب : CB add.
(5385) في الصلا (#) : C
(5386) بو : CB om. DK.
(5387) زعطر : DK
(5388) على : C and CB
(5389) DK om.
(5390) DK om.
(5391) فينفع : CB
(5392) لسخادي (#) : C
(5393) يعطي : DK
(5394) وقوما : DK
(5395) فيجب : DK
(5396) ماز : DK
(5397) مضار : DK
(5398) نذكرها : CB ؛ يذكرها : DK
(5399) CB om.
(5400) عصفر : CB
(5401) وزنجبيل : C and DK
(5402) ـ جميع : DK add.
(5403) الدقيق : DK add.
(5404) عشرة : DK ؛ منخولين : C add.
(5405) صورة : C
(5406) C om.
(5407) على ذلك : DK
(5408) ما : CB and DK add.
(5409) المسك : DK
(5410) والماء ورد : DK
(5411) DK om.
(5412) تحسم (#) : C
(5413) لوز : C
(5414) DK om.
(5415) DK om.
(5416) فانه : DK
(5417) CB om.
(5418) وثلاث اواق فلفل : DK add.
(5419) او اكثر : DK add.
(5420) ثلاثة : DK
(5421) وزنجبيل : C and DK.
(5422) جميع : DK add.
(5423) الدقيق : DK add.
(5424) ثم تدق : DK

(5425) وتنخله دقا ناعما : DK add.
(5426) ويجعل : DK
(5427) DK om.
(5428) DK om.
(5429) مربوطة وتجعل معه أطراف الطيب : DK add. منخولين ثم تجعل معهم مقدار عشر فصوص كعك وتصحن الجميع فس الصلاية وتجعلهم في خرقة
(5430) على : DK add.
(5431) ذلك : DK
(5432) DK om.
(5433) المذوب : CB and DK
(5434) ويحمهم : C ؛ وتختم : DK ؛ كل كوز بما تبقى من : DK add.
(5435) ماء : DK
(5436) والمسك والمدوب : DK
(5437) ساعة : DK
(5438) بلا : DK
(5439) ملي : DK
(5440) CB and DK om.
(5441) CB om.
(5442) طيب : DK
(5443) DK om.
(5444) رمانات : DK
(5445) مزات : DK
(5446) حامضات : DK
(5447) – (5447) : ينقان ويعصران حبها حتى يخرج ماؤهم ويصفوا ويصيروا في قنانية : DK
(5448) DK om.
(5449) باقية : DK
(5450) طرحون (#) : C
(5451) واحدة : DK add.
(5452) ويطرح : DK
(5453) DK om.
(5454) شيء : DK
(5455) قليلا : DK
(5456) نضيفة : DK
(5457) DK om.
(5458) بكرة : DK
(5459) ومن الليل الى : DK add.
(5460) DK om.
(5461) يجيء : CB and DK
(5462) مناري : C
(5463) تحربكا : DK add.
(5464) ويصفى : DK add.
(5465) DK om.
(5466) رابقته : DK
(5467) دقيق : DK
(5468) المختص : DK
(5469) حسب ما : DK
(5470) اعد : DK
(5471) لهذه : DK
(5472) وما : C
(5473) يخير : C
(5474) يرد : C
(5475) ويترك : DK
(5476) بقسماط : DK
(5477) مدقوق : DK
(5478) بطع (#) : C
(5479) صلت : DK
(5480) دقيق : DK ؛ ويستعمل : DK add.
(5481) CB om.
(5482) تقطع : DK
(5483) ويجعل النعناع وأطراف الطيب المذكورين : DK
(5484) الدمشقي : DK
(5485) ويعمل : DK
(5486) ويجعل : DK
(5487) عليها : CB
(5488) DK om.
(5489) DK om.
(5490) قنانية : DK
(5491) ويعمل عليه : DK add.
(5492) CB om.

(5493) ينقى ويغسل : DK add.
(5494) يوم : DK
(5495) ويشال : DK add.
(5496) يوم : DK
(5497) DK om.
(5498) يلبث : DK
(5499) DK om.
(5500) ويلقى : DK
(5501) لورين (#) : C
(5502) ويتركه : DK
(5503) المسك : C add.
(5504) عودين : DK
(5505) صحاح : DK
(5506) ثلثة : DK
(5507) DK om.
(5508) ويستعمل : DK add.
(5509) – (5509) : DK om.
(5510) وتبل : DK ؛ C without diacritical points
(5511) قاقلة : DK add.
(5512) ثلاث : DK
(5513) جزئين : C ؛ جزمتين : DK
(5514) كذلك : DK
(5515) DK om.
(5516) جميعها : DK
(5517) وتتقطر : DK
(5518) CB om. from here until the end of recipe 409.
(5519) وقية : DK
(5520) عشرة : DK
(5521) DK om.
(5522) وقية : DK
(5523) وتسدب : C
(5524) راووقة : DK
(5525) مرت : DK
(5526) تضربة : C and DK
(5527) خميرة : DK
(5528) عجينتين : DK
(5529) ويقطع : DK add.
(5530) DK om.
(5531) وفمه : DK
(5532) ويوضع : DK
(5533) يصير ضاري : DK add.
(5534) صفة : DK
(5535) ويحط في الكيزان ويستعمل : DK
(5536) بمنى : DK
(5537) حراري : DK
(5538) ينهري : DK
(5539) دقيق ثم : DK add.
(5540) يضاف : DK
(5541) DK om.
(5542) يحلوا : DK
(5543) حامض : DK
(5544) بالمعري : DK
(5545) اي : DK add.
(5546) DK om.
(5547) DK om.
(5548) C om.
(5549) C om.
(5550) DK om.
(5551) وجوزة : DK
(5552) وزعفران : C ؛ شيء يسير : DK add.
(5553) DK om.
(5554) وثلاث أواق : DK
(5555) وثلاث دراهم : DK
(5556) ثلاث دراهم : DK
(5557) وزنجبيل : C and DK
(5558) جميع : DK add.
(5559) الدقيق : DK add.
(5560) – (5560) DK om.
(5561) يداب : DK
(5562) في صلاية : DK add.
(5563) DK add here what is missing in. 5560 – 5560

(5564) ذلك : DK
(5565) الصرة : DK
(5566) الخاصية : DK
(5567) الماء ورد : DK
(5568) والمسك : DK
(5569) CB begins again here
(5570) تمتلئ : DK
(5571) تجعل : DK add.
(5572) – (5572) DK om.
(5573) DK om.
(5574) يبيت : C
(5575) – (5575) في الماء ليلة : DK
(5576) فقد : DK
(5577) DK om.
(5578) DK om.
(5579) DK om.
(5580) حار : CB and DK
(5581) DK om.
(5582) DK om.
(5583) C om.
(5584) ثم : DK add.
(5585) يحرك : DK
(5586) DK om.
(5587) تقية : C
(5588) بارد : DK
(5589) النارنج : DK
(5590) والترنج : DK
(5591) الشراب : DK
(5592) CB om.
(5593) CB om.
(5594) متنقيا : DK
(5595) يغمر : DK
(5596) ثم : DK add.
(5597) يصفى : DK
(5598) ويغمه : DK
(5599) ويتقله : DK
(5600) يوم : DK
(5601) يتبقل : CB and DK
(5602) يتبقل : DK om. CB.
(5603) ثم : DK add.
(5604) تاخذ : DK
(5605) يشتق : CB and DK
(5606) المدقوق : DK
(5607) DK om.
(5608) قوي : DK
(5609) يوم : DK
(5610) ويترك : DK
(5611) التفل : DK
(5612) تنزل : DK
(5613) اقاوي : C ؛ افاوى : CB ؛ اقاوية : DK
(5614) DK om.
(5615) ورق السنبل : DK
(5616) وتدعه : C
(5617) C om.
(5618) شثت : DK
(5619) CB om.
(5620) ماءه : CB and DK
(5621) CB and DK om.
(5622) او ماء : DK
(5623) ليمونة : DK
(5624) واحدة : DK
(5625) سكرا : DK
(5626) DK om.
(5627) وتوعيه : CB and DK
(5628) ويرمى : C
(5629) CB om.
(5630) اخرى : DK
(5631) ثم يمرس في الماء : DK add.
(5632) بعد أن يروق وينقع فيه حب رمان أو ماء
ليمون الى املاه العصر : DK add.
(5633) DK om.
(5634) بالغداة : DK
(5635) CB om.
(5636) كوزين : DK

(5637) جلو (#) : C
(5638) عليها : DK
(5639) وبوز (#) : C
(5640) ويشرب : DK add.
(5641) CB om.
(5642) درهم : C
(5643) ويدقا : C
(5644) يكون غا : CB. يكون قليل : DK
(5645) CB om.
(5646) DK om.
(5647) ويستعمل : DK add.
(5648) جيد : C and CB
(5649) – (5649) DK om.
(5650) حررة (#) : C
(5651) ويسير : CB
(5652) CB om.
(5653) CB om.
(5654) يجري : C ؛ حار : DK
(5655) CB om.
(5656) مليهم (#) : C
(5657) وعشرون : DK
(5658) درهما : DK
(5659) – (5659) DK om.
(5660) – (5660) DK om.
(5661) هادئة : DK
(5662) لينة : DK
(5663) المقطر : CB and DK
(5664) خمر : DK
(5665) يسيل : CB
(5666) لذيذة : DK
(5667) شعير : DK
(5668) تاخذ : DK
(5669) DK om.
(5670) دقيقا : DK
(5671) مرخل : C ؛ ماجور : DK
(5672) DK om.
(5673) والسذاب : C and CB add.
(5674) ويسكن : DK
(5675) شعر : DK add.
(5676) وتصير : DK
(5677) وتصيره : DK
(5678) يوخذ : DK add.
(5679) يوضع : DK marg.
(5680) ليله : C
(5681) عليه : DK
(5682) فعله : DK marg.
(5683) ثلاثة : DK
(5684) ويوضعا : DK
(5685) بحسبه : DK
(5686) ويترك : DK
(5687) ثلاثة : DK
(5688) وزيد : DK
(5689) DK om.
(5690) ويترك : DK
(5691) ويروق : DK add.
(5692) مقدار : DK
(5693) DK om.
(5694) ويفرك : DK
(5695) CB and DK om.
(5696) اخضر مقدار ليمونتين : DK add.
(5697) مع : DK
(5698) يوخذ : DK
(5699) وتنب (#) : C
(5700) ويرد : DK
(5701) الماء : DK
(5702) الغدا : DK
(5703) من : DK
(5704) السكر فيه : DK
(5705) مقدار : DK
(5706) CB om.
(5707) ثلث : DK
(5708) درهم : DK
(5709) – (5709) DK om.
(5710) ثلثه : DK
(5711) ثلاث : DK

(5712) حزمتين : DK
(5713) جميعا : .DK add
(5714) ويتقطر : .DK add
(5715) .CB om
(5716) رطل : DK
(5717) – (5717) .DK om
(5718) وجرزه : CB
(5719) .DK om
(5720) .DK om
(5721) ويكون : DK
(5722) للمسافر : DK
(5723) جرش : DK
(5724) وينشر : DK
(5725) ويخلط : DK
(5726) ويبسط : DK
(5727) ثلث : DK
(5728) طرف : DK
(5729) وبزرة : CB؛ وتذره : DK
(5730) سكب في : DK
(5731) ودوب : DK
(5732) أوقية : DK
(5733) كسر : DK
(5734) ثومه : C and CB؛ ليمونة : DK
DK om. from here until recipe 429.
(5735) Lacuna in C.
(5736) – (5736) .CB om
(5737) .CB om
(5738) .CB om
(5739) الرند (#) : C
(5740) ملجيه (#) : C
(5741) .CB om
(5742) نافع : DK
(5743) طيب : DK
(5744) ناعم : DK
(5745) يهرس : DK
(5746) .C and DK om
(5747) فيه : DK
(5748) لها قوام : DK
(5749) يغلى : DK
(5750) ويلق (#)ء: C؛ ورق : DK
(5751) .DK om
(5752) عمل : .CB om. DK add
(5753) طيبة : .DK add
(5754) والحر الشديد : .DK add
(5755) .DK om
(5756) يكسروا : DK
(5757) يترك : DK
(5758) وتصفيه : DK
(5759) في : DK
(5760) قدرة : DK
(5761) ويهرس : DK
(5762) القدرة : DK
(5763) يعمل : DK
(5764) تضيه : .DK marg
(5765) كبيرة : DK
(5766) نصف : DK
(5767) تلج : C and DK
(5768) اقوى : DK
(5769) واجود : DK
(5770) بدريته : DK
(5771) اقاما : DK
(5772) المزز : DK
(5773) .CB om
(5774) مذاح : DK
(5775) تطجنه : DK
(5776) لينة : .DK add
(5777) طبيخه : DK؛ ثم تحركه بالضرب إلى أن يبرد. ثم تلقى عليه العسل وتحركه : .DK add وزيده ماء قليل وأنت تحركه وتدوقه إلى أن ترضيك حلاوته
(5778) واقوامه : DK
(5779) .DK om
(5780) ثانية : DK
(5781) لخصله : DK

(5782) وتعمله : DK add.
(5783) نهار : DK
(5784) وتشربه : DK
(5785) الشتوه : DK
(5786) وتشربه : DK
(5787) CB om.
(5788) – (5788) اخرى لكل رطل ونصف :
(5789) – (5789) DK om.
(5790) فيقا (#) : C
(5791) رق (#) : C
(5792) تقلبه : DK
(5793) زاد : DK
(5794) عونها : DK
(5795) حرجي : DK
(5796) منقوص : DK
(5797) اثر : DK add.
(5798) DK om.
(5799) فيه : DK
(5800) كسر : C
(5801) DK om.
(5802) DK om.
(5803) وماء ورد ومسك ويكثر أطراف الطيب : DK add.
(5804) دافئ : DK
(5805) ببعض : DK
(5806) وهو : DK
(5807) الماء المدبر : DK
(5808) DK om.
(5809) يعبر (#) : C؛ يعتبر : DK
(5810) جف : DK
(5811) عني : DK
(5812) ناضجا : DK add.
(5813) – (5813) DK om.
(5814) ذكرنا أو لا : CB
(5815) ويرد ما : C
(5816) يصير : CB and DK
(5817) DK om from here until the end of. the recipe
(5818) DK om.
(5819) DK om.
(5820) DK om.
(5821) ويعقد : CB and DK
(5822) ويترك : DK
(5823) قصرته : C
(5824) كفايتها : DK
(5825) DK om.
(5826) C and CB om.
(5827) DK om.
(5828) رطل : DK marg.
(5829) من : DK add.
(5830) هذا : DK
(5831) DK om.
(5832) النصف منها : DK
(5833) مفروك : DK
(5834) والنصف : DK
(5835) التومية : DK
(5836) تحل : DK
(5837) DK om.
(5838) فيه : DK
(5839) دارية : DK
(5840) DK om.
(5841) – (5841) والله التوفيق : DK
(5842) – (5842) السذاب وماورد قليل : DK
(5843) البنوفر : C
(5844) DK om.
(5845) ينقع : DK
(5846) DK om.
(5847) DK om.
(5848) CB om.
(5849) DK om.
(5850) ومسك : CB and DK add.
(5851) ونعناع : DK add.
(5852) – (5852) DK om.
(5853) النقل : CB

(5854) CB om.
(5855) محشوا : C
(5856) وتلق : DK
(5857) DK om.
(5858) نصيبيني : DK om C
(5859) DK om.
(5860) بالزعفران : DK
(5861) حبه : C
(5862) – (5862) DK om.
(5863) الاصبعين : DK
(5864) الخرقة : DK
(5865) وتنزله : DK
(5866) وترمى : CB and DK
(5867) وهو : DK add.
(5868) – (5868) DK om.
(5869) نضيفة : DK
(5870) عليها : DK
(5871) C om.
(5872) وسد : DK
(5873) ثم : DK
(5874) توخذ : DK
(5875) راس البرنية : DK
(5876) ابيض : DK
(5877) نضيفة : DK
(5878) وتدقوها : DK
(5879) دق : DK
(5880) DK om.
(5881) السكر : DK
(5882) قدرة : DK
(5883) ان شاء الله تعالى : DK add.
(5884) صفة نوع : DK
(5885) DK om.
(5886) DK om.
(5887) الورد : DK
(5888) – (5888) DK om.
(5889) ما أوقيتين : DK
(5890) ماء لكل رطل وأربع أواق : CB and
DK add.
(5891) DK om.
(5892) DK om.
(5893) ثلث : DK
(5894) جروي : DK add.
(5895) قد : C
(5896) نضيف : DK
(5897) باقية : DK
(5898) تصنع : DK
(5899) شعر : DK add.
(5900) برنية : CB and DK ؛ مغربي أو :
DK add.
(5901) DK om.
(5902) DK om.
(5903) وتبرد : DK add.
(5904) وبيت : DK
(5905) فان اردت تقديمها : DK
(5906) سلودان : C ؛ سكردان : DK
(5907) صفة : CB om DK.
(5908) اخرى : DK
(5909) CB and DK om.
(5910) عليه : DK
(5911) شيء : DK
(5912) يحليه : DK
(5913) وزن : DK add.
(5914) DK om.
(5915) ونعناع : DK add.
(5916) يتدلك : DK
(5917) CB om.
(5918) وتنشفها : DK add.
(5919) تعمله : DK
(5920) على : DK ؛ هذا : CB and DK add.
(5921) وتبخره : DK
(5922) وتخليه : DK ؛ عليه قدر : DK add.
(5923) ويشق : DK
(5924) فيجعل : DK and CB
(5925) العشا : DK ؛ ويخرج : DK add.

(5926) صفة : CB om. DK
(5927) اخرى : DK
(5928) لا : DK add.
(5929) يبقى فيه : DK
(5930) رملا : DK
(5931) الشمس : DK
(5932) From here to the end of the recipe، DK is as follows: ماء لسان ثور شامي وماء ورد شامي ونعناع وكد الشمس فيه فاذا نقع يبخر له البرنية بعود وعنبر ويرص ذلك المشمش في تلك البرنية أو قدح صيني ويضاف على مائه المذكور من السكر بقدر الحاجة والماورد الممسك ويبيت الى الغداء ويستعمل فانه اطيب من كل شيء ينتقل به وان نضفته من نواه وعملت عوض كل نواية لوزة جاء مليح وينجز احسن من قمر الدين
(5933) CB om.
(5934) ممسك : CB
(5935) غيره : C
(5936) فخمرة : C
(5937) ومسك : CB add.
(5938) Here DK gives two other recipes which are shporer versions of no 440 and 439.
(5939) C om. CB marg. (5939) – (5939)
(5940) صفة : DK
(5941) دواء : DK
(5942) CB om.
(5943) DK om.
(5944) متزهج : DK
(5945) ورق (#) : C
(5946) جدن (#) : C ؛ جوب : DK
(5947) فان أردته خاص يستخرج بخل خمر ويجعل على النار ويغلى : DK add.
(5948) بعدرق : C
(5949) بعرق حماحم ريحان DK om.

(5950) اليه : DK add.
(5951) صفة صلص : DK
(5952) البقدونس : DK
(5953) زعطر : DK
(5954) CB om. DK om. recipe no. 443
(5955) وتوم : DK
(5956) CB om.
(5957) قوت : DK
(5958) CB and DK om.
(5959) خمران : DK
(5960) جماجم : DK
(5961) ناعم : DK
(5962) مدقوق : DK
(5963) بجماجم : DK
(5964) حيث : DK
(5965) نزوله : DK؛ بنهيا : DK add.
(5966) CB om.
(5967) جماجم : DK
(5968) وقليل : DK
(5969) زر : DK
(5970) أطراف طيب وفلفل : C add.
(5971) DK om.
(5972) وبشال : DK add.
(5973) CB om.
(5974) CB and DK om.
(5975) وسبعة : CB ؛ وسبع : DK
(5976) أواق : DK
(5977) مدقوق : DK
(5978) يختلطا : DK
(5979) DK om.
(5980) عوده : DK
(5981) شي : DK
(5982) يسير : DK
(5983) تتخذ : CB and DK
(5984) بجماجم : DK
(5985) DK om.
(5986) ويخلط : DK add.

(5987) CB om.
(5988) بزنج (#) : C
(5989) حمصه : C
(5990) سعرا : C om. DK
(5991) تور : DK
(5992) نوفر : C om. DK.
(5993) ثلج : DK om. C.
(5994) فانه : DK
(5995) – (5995) C om.
(5996) عليها : DK
(5997) DK om.
(5998) DK om.
(5999) الكتان : DK
(6000) يعمل به مثل : DK add.
(6001) النارنج : DK
(6002) فانه : DK
(6003) غاية : DK
(6004) CB om.
(6005) مطن : DK
(6006) ثوبله : DK
(6007) ويقبب : DK
(6008) الاحمر : DK
(6009) DK om.
(6010) DK om.
(6011) يركض : DK
(6012) عليها : DK
(6013) لذي : C
(6014) ما : C
(6015) وقطف : DK
(6016) ويحل : DK
(6017) تخليه : C
(6018) اللعقات : C؛ اللفوقات : DK
(6019) باوقيتين : DK
(6020) DK om.
(6021) وقية : DK
(6022) طربة : DK add.
(6023) See Appendix no. 40.

(6024) صفة حب : DK
(6025) ولاصحاب : C and CB
(6026) السنوفر : DK
(6027) التور : DK add .marg.
(6028) DK om.
(6029) لان : DK
(6030) DK om.
(6031) DK om.
(6032) CB om.
(6033) ويفرك : DK
(6034) ويحركه : DK
(6035) DK om.
(6036) فرايه : DK؛ ويبخر الاناء : DK add. marg.
(6037 – 6037) : وعود ثلاث مرات ويستعمل : DK
(6038) CB om. DK om. recipes no. 452 and 453
(6039) فمين : CB
(6040) يوخذ : CB
(6041) شعيره : CB
(6042) CB om.
(6043) العاده : DK
(6044) ولفه : DK
(6045) قدرة : CB and DK
(6046) – (6046) : DK om.
(6047) الجلاب : DK add.
(6048) سنبل : DK
(6049) وتنبل : DK
(6050) بوا : DK add.
(6051) وتضربه : DK
(6052) فيه : DK
(6053 – 6053) : ساعة وتجعل المعمول فيها إلى وقت الحاجة : DK
(6054) DK om. recipe no. 455؛ CB om.
(6055) CB om.
(6056) خمس : DK

(6057) لسان : C
(6058) C om.
(6059) قرون (#) : C؛ قروب : DK
(6060) درهمين : DK سعد كوفي وصندل مقاصيري من كل واحد درهم : .DK add
(6061) بخمر (#) : C؛ بحم : DK؛ بحمر : CB
(6062) وجد نار : C؛ وجلبا : DK
(6063) درهمين : DK
(6064) سعد كوفي هال وسنبل وحطب قرنفل من كل واحد : .DK add
(6065) DK om.
(6066) قرفة ومصطكاء من كل واحد ثمن درهم : DK add.
(6067) DK om.
(6068) DK om.
(6069) ثمرة : DK
(6070) يدق : DK
(6071) DK om.
(6072) DK om.
(6073) كان : DK
(6074) ما هو وانه : DK
(6075) رطلا : DK
(6076) هندي : DK
(6077) التمر هندي : .DK add
(6078) يحلى : C
(6079) ماء : .DK add
(6080) ولك يسر : DK
(6081) عليه : DK
(6082) ووزن : DK
(6083) ويرفع : .DK add
(6084) فانه غاية : .DK add
(6085) CB om.
(6086) مستخرج : DK
(6087) مشقوق : DK
(6088) اللفوف : DK
(6089) لمن هو : .DK add
(6090) CB om.
(6091) اخرى : DK
(6092) النارنج : DK
(6093) حمصه (#) : C
(6094) سقراصي : DK
(6095) DK om.
(6096) وماء اللسان : .CB add؛ وماء لسان تور : .DK add
(6097) البنوفر : .DK om. C
(6098) وبلح : DK
(6099) فانه غاية وان جعلت على هذه الصفة سذاب وقليل من أطراف الطيب : DK add. (cf. 116 v.) ويغلى عليه فانه مليح والكباد كذلك يعمل به مثل النارنج فانه غاية. صفة لعوق ينفع الغثيان يعمل كالصفة الاولى المقدم ذكرها
(6100) CB and DK om.
(6101) DK om.
(6102) من : DK
(6103) ويطبخ : DK
(6104) ناعم : DK
(6105) غليان : DK
(6106) جيد : DK
(6107) بالزيت : .DK add
(6108) النعناع ويتزل عن النار : CB and DK add.
(6109) الأفاوى : CB؛ الاقاوى : C؛ الاقاوية : DK
(6110) – (6110) : DK om.
(6111) DK om.
(6112) ويخلط : .CB and DK
(6113) الزيت : C and DK
(6114) DK om.
(6115) DK om.
(6116) DK om.
(6117) بأربعة : DK
(6118) يخلطوا : CB؛ يختلط : DK

(6119) واعصر : DK
(6120) نصف : .DK add
(6121) القافلي : C
(6122) مثله : CB؛ وربع درهم : DK
(6123) ويرفع مليح جدا : DK
(6124) CB om.
(6125) DK om.
(6126) الراس : .DK add
(6127) من : .CB and DK add
(6128) العشال : C
(6129) ان يكير : C
(6130) يمرس : DK
(6131) DK om.
(6132) ويعلق : DK
(6133) وثلث : DK
(6134) عقيدا : DK؛ CB illegible
(6135) DK om.
(6136) ينعقد : DK
(6137) فيه : DK
(6138) – (6138) DK om.
(6139) لوقت الحاجة : .DK add
(6140) جماجم : DK
(6141) CB om.
(6142) اخرى : DK
(6143) جماجم : DK
(6144) ويهرس : DK
(6145) العنبر : C
(6146) وينزل : .DK add
(6147) ويشال : DK
(6148) DK om.
(6149) DK om.
(6150) CB om.
(6151) DK om.
(6152) غسل : C
(6153) من العشاء إلى بكرة : DK
(6154) من الخل : DK
(6155) الهون : DK
(6156) جرن حجر : DK
(6157) ويعمل : DK
(6158) ودق : .DK add
(6159) ويدق ناعم : DK
(6160) دمشقي : DK
(6161) النسر (#) : .CB illegible C
(6162) CB om.
(6163) اخرى : DK
(6164) عجمه : .DK marg
(6165) دفعات : DK
(6166) شيئا : DK
(6167) C om.
(6168) C om.
(6169) قطرمر (#) : C
(6170) ساف : CB and DK
(6171) ساف : CB and DK
(6172) القطرمير : DK
(6173) على : DK
(6174) C om.
(6175) على : .DK om. C
(6176) – (6176) C om.
(6177) نصلبني : DK
(6178) زمان : DK
(6179) CB om.
(6180) اخرى : DK
(6181) السافة : DK
(6182) سافية : DK
(6183) سارج : DK
(6184) يجعل : C
(6185) DK om.
(6186) DK om.
(6187) صفة أخرى : DK
(6188) حوراني : DK
(6189) صفة أخرى : DK
(6190) حوراني : C؛ اسود : DK
(6191) اليه : .DK add
(6192) وكذلك : .DK add

(6193) العسل : DK
(6194) – (6194) DK om.
(6195) ويترك : DK
(6196) على : DK
(6197) واوقيتين : C
(6198) يقوموا : DK
(6199) ويدقوا : DK
(6200) شم : DK
(6201) ذلك : DK
(6202) والخريف : DK
(6203) تضف ما : DK
(6204) سوس : C
(6205) يلق : C؛ يدق : CB and DK
(6206) الهون : DK
(6207) تعذر : CB and DK
(6208) CB and DK om.
(6209) يدق : DK
(6210) C om.
(6211) ثم : DK add.
(6212) صب : DK
(6213) وتصفيه : DK
(6214) شعر : DK add.
(6215) الزبدة : DK
(6216) DK om.
(6217) شي : DK
(6218) بدقيق : DK
(6219) بخل وسكر : DK
(6220) تدق : DK
(6221) ولم : DK
(6222) تزل : DK
(6223) فاعمده : DK
(6224) فالتقط : CB and DK
(6225) يعلوه : CB and DK
(6226) الزبده : DK
(6227) طنور : DK
(6228) زبادا : DK
(6229) مرة : DK
(6230) وملح : DK
(6231) مز : CB؛ مر طعمه : DK
(6232) DK om.
(6233) DK om.
(6234) DK om.
(6235) الجوز : C
(6236) المدقوق : C
(6237) فانما : DK
(6238) يخرج : DK
(6239) الزبد والرغوة من الضرب : DK
(6240) وكثر : C
(6241) بزيت : C
(6242) او سكر : DK
(6243) ما : DK
(6244) يود لك : DK
(6245) ان شاء الله تعالى : DK add.
(6246) صفة أخرى : DK
(6247) تنجل : C
(6248) تمنه (#) : C
(6249) C om.
(6250) C om.
(6251) حر : DK
(6252) برهن : DK
(6253) ويصنع : DK
(6254) ويعمل : DK
(6255) رطل سكر وربع : DK add.
(6256) وتصنع : DK
(6257) ساكرجة : DK. See Appendix no. 41.
(6258) ساع : DK
(6259) وماء الكراث : DK
(6260) وماء كرفسة : DK
(6261) خضراء : DK
(6262) الزيت : DK
(6263) يصبح : C
(6264) DK om.
(6265) DK om.
(6266) خريرة : DK

(6267) DK om.
(6268) ابحدان (#) : C؛ انحصار : DK
(6269) ورعرق : DK
(6270) CB and DK om.
(6271) ثلاث : DK؛ بلب : CB
(6272) طيب : DK add.
(6273) ومصلح : DK
(6274) اسنان : C؛ واشنان : DK
(6275) توم : DK
(6276) مهروسة : DK
(6277) DK om.
(6278) DK om.
(6279) وتبحمر (#) : C
(6280) بحمر (#) : C
(6281) صب : DK
(6282) يسكب : DK
(6283) DK om.
(6284) بخور : DK
(6285) نفوع : DK
(6286) منه : DK
(6287) المعحرة (#) : C
(6288) قنانية : DK
(6289) بالغا : DK
(6290) تسوي : DK
(6291) عليه : DK add.
(6292) قنانية : DK
(6293) زعطر : DK
(6294) تعمره : C؛ تعمله : DK
(6295) CB om.
(6296) اخرى : DK
(6297) بالخردل : C and CB
(6298) وبصير : DK
(6299) يقلع : CB and DK
(6300) مغل : DK
(6301) فيه : DK
(6302) جاري : CB؛ حسب : DK
(6303) عليه : DK
(6304) DK om.
(6305) DK om.
(6306) مدقوقة : DK؛ ايضًا : DK add.
(6307) رتبة : DK
(6308) وينضمل : DK
(6309) وبصير : DK
(6310) على : DK
(6311) المقصو : DK
(6312) فانه : DK
(6313) الذ : DK
(6314) CB om.
(6315) اخرى : DK
(6316) يفقع : DK
(6317) منقوع : DK
(6318) اشنان : DK
(6319) توم : DK
(6320) الأبزار : C
(6321) واليانسون : DK
(6322) الأبزار : CB and DK
(6323) الاميان (#) : C؛ المياه : DK
(6324) قنانية : DK
(6325) الكسفوع : DK
(6326) الخضرة : DK
(6327) ضيفه : DK
(6328) الي : CB
(6329) واتركه : DK
(6330) وقدمه : DK
(6331) CB om.
(6332) اخرى : DK
(6333) والزعطر : DK
(6334) DK om.
(6335) مدقوقين : DK
(6336) DK om.
(6337) وبعصر : DK
(6338) قدر راحتك قد : DK
(6339) قطعت : DK
(6340) نحم : DK

(6341) صفور : DK
(6342) ذلك : DK
(6343) الاعصا (#) : C
(6344) ويترك : DK
(6345) خاص : DK
(6346) عصي : DK
(6347) قسنوا : DK
(6348) طرحون : C؛ طيب : DK
(6349) مسلوق : CB
(6350) بسيطا : DK
(6351) اعني : CB؛ اعين : DK
(6352) CB om.
(6353) اخرى : DK
(6354) يتداوم : DK
(6355) الطعام : DK add.
(6356) أو في ناب : DK
(6357) ويرسب : DK؛ C without diacritical points
(6358) رغوة : DK
(6359) الطيب : DK
(6360) ولباب : DK
(6361) ويجعل : DK
(6362) ويغطوا : DK
(6363) بدست : DK
(6364) ويخلع : DK
(6365) ويقدم : DK
(6366) صباغ : CB؛ صفو صباغ : DK
(6367) فيها : C؛ في زب : DK
(6368) توم : DK
(6369) بخل : DK add.
(6370) زعطر : DK
(6371) وخروب (#) : C؛ محروب : CB and DK
(6372) انسون : DK
(6373) يحط : C
(6374) عليه : DK
(6375) DK om.
(6376) صباغ : DK add.
(6377) اخرى : DK
(6378) CB and DK om.
(6379) زعطر : DK
(6380) نعناع : DK
(6381) CB om.
(6382) اخر : DK add.
(6383) صدر : C and CB
(6384) C om.
(6385) نصف : DK
(6386) يصحن : DK
(6387) رومي : C؛ ويرمى : DK
(6388) عليه : DK
(6389) DK om.
(6390) DK om.
(6391) بالسمك : DK
(6392) DK om.
(6393) CB om.
(6394) اخرى : DK
(6395) ودرهم : DK
(6396) ونخواه : C
(6397) وخروب : C؛ محرون : CB؛ يحروت : DK
(6398) السعمور : C؛ السفنفور : DK
(6399) درهمين : DK
(6400) يسحقوا : DK
(6401) DK om.
(6402) يصنع : DK
(6403) DK om.
(6404) CB om.
(6405) اخرى : DK
(6406) مقر : DK
(6407) وزعطر : DK
(6408) DK om.
(6409) الأسير : DK؛ الاسر : C
(6410) عار : C
(6411) ويصنع : DK

(6412) معه : DK
(6413) CB om.
(6414) اخرى : DK
(6415) وخذ : CB
(6416) C om.
(6417) DK om.
(6418) وقل : C
(6419) وماء : DK
(6420) اخرى : DK add.
(6421) الجشا : DK
(6422) ثم يوخذ : DK add.
(6423) رطل : DK
(6424) – DK om. : (6424)
(6425) يمات : CB
(6426) اماتة : CB
(6427) على : C
(6428) سكرجة : C and CB
(6429) وورق : DK add.
(6430) درهمين : DK
(6431) صق : DK
(6432) حبيت : DK
(6433) اجعل : DK
(6434) CB om.
(6435) اخرى : DK
(6436) يدقا : CB and DK
(6437) وينخلا : CB and DK؛ نخل : DK add.
(6438) جيد : DK
(6439) DK om.
(6440) يتخمرو : DK
(6441) DK om.
(6442) اخذ : C
(6443) ادفعه : DK
(6444) يستعمله : C
(6445) اخر : CB؛ اخرى : DK add.
(6446) اردته : DK
(6447) DK om.
(6448) DK om.
(6449) DK om.
(6450) لغمره : DK
(6451) نح : DK
(6452) ويلقى : DK
(6453) وحقوا : DK
(6454) DK om.
(6455) DK om.
(6456) جورقة : DK
(6457) استخرجته : DK؛ بها : DK add.
(6458) DK om.
(6459) نسبا : DK
(6460) الجوز : CB؛ واجعل فيه جر رامد : DK
(6461) مدقوقا : DK
(6462) بسد (#) : C
(6463) بياضه (#) : C؛ لبياحة : DK
(6464) عذوبه : DK
(6465) CB om.
(6466) اخرى : DK
(6467) ملح : DK
(6468) العجين : DK add.
(6469) عجنه : CB and DK
(6470) يابس : DK
(6471) ويلبس : DK
(6472) DK om.
(6473) حار : DK
(6474) DK breaks off here and 141 v. conoioues at C
(6475) ثم : CB add.
(6476) ويكن : C
(6477) يرغى : C
(6478) عليها : CB
(6479) C without diacritical points
(6480) C breaks off here and continues at recipe no. 489.
(6481) Lacuna in CB
(6482) قد : CB

(6483) Lacuna in CB
(6484) C resumes here
(6485) Lacuna in C.
(6486) C om.
(6487) C om.
(6488) وبقبل (#) : C
(6489) المصلص (#) : C
(6490) المصلص : C
(6491) بجوزة : C
(6492) اليوم : C
(6493) المرسا (#) : C
(6494) المزب (#) : C
(6495) CB om.
(6496) وبه : C
(6497) بعدونس : C
(6498) ومثل : C
(6499) – (6499) : C om.
(6500) زجاج : CB add.
(6501) المدائدة : C
(6502) افاوي : CB، اقاوي : C
(6503) مقو : C and CB
(6504) مقو : C and CB
(6505) مطفى : CB
(6506) لهبه (#) : C
(6507) البودا : C
(6508) يستعمل : CB
(6509) له : CB
(6510) CB om.
(6511) اخر : CB
(6512) – (6512) : C om
(6513) يجبلوا : CB
(6514) CB om.
(6515) المهلوح : C
(6516) المسلوط : C
(6517) يرجعا مخا : C
(6518) C om.
(6519) تمرس : CB
(6520) الزيت : C
(6521) C om.
(6522) يوخذ : C
(6523) – (6523) : C om.
(6524) واحد : CB add.
(6525) وعود سذاب : CB add.
(6526) ويهدى : CB add.
(6527) CB om.
(6528) التوم : C
(6529) أو رطلين : C
(6530) – (6530) ونصفند رطل : C
(6531) بله : C
(6532) ايام : C
(6533) ضفيته : CB
(6534) وتشقه : CB
(6535) برنية : CB
(6536) أو : C add.
(6537) يوما : CB
(6538) ويقوم : C
(6539) فيسمط : CB
(6540) عيته (#) : C
(6541) CB om.
(6542) معه : CB
(6543) حصا : CB
(6544) نحل (#) : C
(6545) CB om.
(6546) محمصتين : CB
(6547) مدقوقتين : CB
(6548) Lacuna in CB.
(6549) يجبل : CB
(6550) طيبا : CB
(6551) CB om.
(6552) وينزل : CB
(6553) وخففه : C
(6554) وبكر : C
(6555) كالغض : C
(6556) ينزل : CB

(6557) CB om.
(6558) زريعه : CB
(6559) فينشره : CB
(6560) كبابي : C
(6561) Sic in C and CB.
(6562) C om.
(6563) الثقب : C
(6564) كل : C
(6565) في : C
(6566) وبحط : C
(6567) وبخل : C
(6568) رده : C
(6569) CB om.
(6570) والكبير : C
(6571) الناس : CB
(6572) CB om.
(6573) وبضرب : C
(6574) واخذون : C
(6575) السماسى : Sic in CB. CB: التيفاشي، : Possibly
(6576) فلو : CB
(6577) خبرت : CB
(6578) كثيرا : C
(6579) المسكه (#) : C
(6580) الاشتيه : CB
(6581) السحانير (#) : CB without diacritical points C
(6582) C om.
(6583) حدار (#) : C
(6584) CB om.
(6585) C om.
(6586) سرار : C and CB
(6587) C without diacritical points
(6588) وينزل : CB
(6589) امصا (#) : C
(6590) CB om.
(6591) C om.
(6592) C om.
(6593) CB om.
(6594) C om.
(6595) هم : C
(6596) واىحلا : C
(6597) وبحط : C
(6598) خران : C
(6599) وفدك (#) : C
(6600) مسفب (#) : CB without diacritical points C
(6601) CB om.
(6602) CB om.
(6603) الشماز : CB
(6604) الشماز : CB
(6605) الشماز : CB
(6606) CB om.
(6607) نظيف : CB add.
(6608) Lacuna in CB
(6609) وتفر : CB
(6610) مقدوم : C
(6611) وتغيبها : C
(6612) CB om.
(6613) CB om.
(6614) يصلص : C
(6615) توم : C
(6616) CB om.
(6617) زعتر : C
(6618) CB om.
(6619) يقطع : CB
(6620) لتركماني : C
(6621) — (6621) : C om.
(6622) CB om.
(6623) يحس : C and CB
(6624) الحشيش : C
(6625) حضر : C
(6626) CB om.
(6627) C om.

(6628) See Appendix no. 42.
(6629) ويدبر (#) : C
(6630) CB om.
(6631) CB om.
(6632) تحميض : CB
(6633) CB om.
(6634) ويترد (#) : C
(6635) يفور ثم يفور : C add.
(6636) الحناد : C
(6637) ويخد : CB
(6638) See Appendix no. 43.
(6639) وغير : C
(6640) C om.
(6641) ريقله : C
(6642) يرى : C
(6643) وزعفران : C
(6644) C om.
(6645) ويتزل : CB
(6646) CB om.
(6647) ويشال من الدست : CB add.
(6648) كانك : C
(6649) ولذلك : C
(6650) فانا : C
(6651) لسه (#) : C
(6652) فما : C
(6653) C om.
(6654) ليدبل : C
(6655) بسعه : C
(6656) C om.
(6657) CB om.
(6658) C om.
(6659) CB om.
(6660) – (6660) C om.
(6661) C om.
(6662) محللا : C
(6663) CB om.
(6664) صغير : C
(6665) محللا : C
(6666) CB om.
(6667) CB om.
(6668) ويدخل : C
(6669) C om.
(6670) خاترا : CB؛ فاترا : C
(6671) شرانق : C
(6672) وتجعله : CB
(6673) غمر : C
(6674) صنف : CB
(6675) يبقى : CB
(6676) يبقى : CB
(6677) المعاسي (#) : C
(6678) الصغيرة : CB
(6679) سري (#) : C
(6680) القصعة : C
(6681) وكراويا وأطراف طيب وثوم مدقوق : C add.
(6682) لسه (#) : C
(6683) يجعله : CB
(6684) CB om.
(6685) ويصفى : CB
(6686) شرانق : C
(6687) توم : C
(6688) ازرق : CB
(6689) C without diacritical points.
(6690) CB om.
(6691) CB om.
(6692) اخر : CB
(6693) CB om.
(6694) ويحرق : C
(6695) العرفة : C
(6696) تكثر : C
(6697) مكا : C
(6698) CB om.
(6699) اخر : CB
(6700) اعمده (#) : C

(6701) CB om.
(6702) العق (#) : C
(6703) اخر : CB
(6704) يخرج : C
(6705) اخر : CB
(6706) والافاوى : CB؛ والاقاوي : C
(6707) صبغه : C
(6708) CB om.
(6709) CB om.
(6710) اخري : C
(6711) بالخمر : C
(6712) عركًا جيدًا : CB
(6713) حسمه (#) : C
(6714) ويحرك : C
(6715) CB om.
(6716) طولا : C
(6717) ثلاثة : C
(6718) ويصير (#) : C
(6719) القامات : C
(6720) المكلس : C
(6721) يطفى : C
(6722) جيدا : CB
(6723) CB om.
(6724) تلك : CB add.
(6725) فتقلب : CB
(6726) عشرة : C
(6727) ملح : C
(6728) CB om.
(6729) الضرنات : C
(6730) CB om.
(6731) والرمان : C
(6732) C om.
(6733) صنف : CB
(6734) الصليب : CB
(6735) تغربل : CB
(6736) CB om.
(3737) يدمري (#) : C؛ اسود : CB add.
(6738) بحبة : CB
(6739) CB om.
(6740) CB om.
(6741) النضع : C
(6742) CB om.
(6743) فينزع : CB
(6744) الريح : C
(6745) فيقطف : C
(6746) جزاء : C
(6747) C om.
(6748) الطيبة : CB
(6749) CB om.
(6750) يفشخ : CB
(6751) CB om.
(6752) مطيب : CB add.
(6753) وتدقه : CB
(6754) لا : CB
(6755) ويدر : C
(6756) بالسيرج : C
(6757) ذكرنا : CB
(6758) يكون : C
(6759) التوم : C
(6760) C om.
(6761) CB om.
(6762) CB om.
(6763) مطيب : CB
(6764) الكسبرة : CB
(6765) السيرج : C
(6766) – (6766) C om.
(6767) وقت عليه وتخلطه بعضه في بعض وترفعه الى : C add.
(6768) CB om.
(6769) مرارته : CB؛ وان : CB add.
(6770) والسد (#) : C. CB om.
(6771) جورتها (#) : C
(6772) C om.
(6773) سيرج : C

(6774) وتراب : C
(6775) C om.
(6776) يغطى : C
(6777) سمسم : C repeats
(6778) سيرج : C
(6779) سكر (#) : C
(6780) CB om.
(6781) وينقل : C
(6782) جف : CB
(6783) اخر : CB
(6784) قطع مر : C
(6785) ويصف : C
(6786) اخر : CB
(6787) ويغلى : C
(6788) CB om.
(6789) نفس (#) : C
(6790) المسنور : C
(6791) يتملى : CB
(6792) بدوحله : CB
(6793) وازدت (#) : C؛ ورده : CB
(6794) فعلك : CB add.
(6795) واطراف : CB
(6796) C adds here the first part of recipe 579. Recipes 575 to 579 are found in the final pages of CB (85v-87r) but only partly in DK.
(6797) CB om.
(6798) الجوز : DK add.
(6799) الذي : DK
(6800) ما : DK
(6801) عقد : DK
(6802) بلسان : C
(6803) بالسكين : DK add.
(6804) ويبقى : DK
(6805) كثيرًا : DK
(6806) ابزار : DK
(6807) وتوم : DK
(6808) صحيح : DK
(6809) DK om.
(6810) CB om.
(6811) سكل : DK. Sic in C and CB.
(6812) DK om. Sic in C and CB.
(6813) الجوز : C؛ حوار الملوك : DK
(6814) CK om.
(6815) سوابير (#) : C
(6816) بالسيرج : DK
(6817) يمس : DK
(6818) يجعل : DK
(6819) DK om.
(6820) محلى : CB
(6821) مدقوق غير ناعم ولا تمس : DK
(6822) كما يشال من الطاجن : DK add.
(6823) يابسا : DK
(6824) ويستعمل : DK. See Appendix no. 46.
(6825) CB om. DK om. recipe 577.
(6826) شونير : C
(6827) CB (87r) ends here; there are three more pages at the end of the ms., in a very fragmentary state.
(6828) CB om.
(6829) الصغار : CB add.
(6830) بابونه (#) : C. Lacuna in CB.
(6831) CB om.
(6832) يتخلل : C
(6833) يشفق : C
(6834) بشقان : C
(6835) الشقان : C
(6836) كالعصرية : C
(6837) ويجلس : C
(6838) وعايته (#) : C. Illegible in CB.
(6839) DK (114 r) begins again here.
(6840) DK om.
(6841) الريحان : C
(6842) وقليل نعنع : DK

(6843) وعرق سذاب : DK
(6844) Lacuna in C.
(6845) DK om.
(6846) يوجد : DK
(6847) مرص : C؛ ولا زهر : DK
(6848) DK om.
(6849) عسره : DK
(6850) فانه : DK
(6851) ووصف (#) : C
(6852) صفة بصل : Lacuna in C. DK
(6853) DK om.
(6854) لسافله (#) : C؛ وهو يوضع العروق منه : DK add.
(6855) يضع : DK
(6856) قدرة : DK
(6857 يصير : DK
(6858) ثم : DK add.
(6859) ويبقى : C؛ ثم يلقى : DK
(6860) ويغليه : DK
(6861) لتخرجه : DK
(6862) وتجعله : DK
(6863) في : DK
(6864) خمر : DK
(6865) تستعمله : DK؛ فيما تنسب : DK add.
(6866) CB om.
(6867) بصل : DK
(6868) من كل شيء فاسد ويوخذ : DK add.
(6869) ويطرح : DK
(6870) البصل ويصير عليه من : DK add.
(6871) CB and DK om.
(6872) وطبقة : DK
(6873) فان : DK
(6874) افرغ : DK
(6875) صع : C؛ صب : DK
(6876) DK om.
(6877) زد فيه : DK
(6878) يعدل : DK
(6879) ويبقى : DK
(6880) صفة أخرى : DK
(6881) عنه القشر المنحل عيه : DK add.
(6882) ويجعل : DK
(6883) ظل : DK
(6884) الماء : DK add.
(6885) عشرين : CB
(6886) – (6886) : DK om.
(6887) الحبه (#) : C
(6888) ويقشر : DK
(6889) CB om.
(6890) DK om.
(6891) يموس : DK
(6892) الكبير : DK
(6893) DK om.
(6894) يشرط : DK
(6895) DK om.
(6896) C om.
(6897) معمول : DK add.
(6898) DK om.
(6899) DK om.
(6900) زعطر مدقوق : DK
(6901) ولزكر : C
(6902) طيب : DK
(6903) CB om.
(6904) كبار : DK add.
(6905) صحيحة : DK
(6906) صحيحة : DK
(6907) ويوخذ : DK
(6908) DK om.
(6909) DK om.
(6910) بغطاء : DK
(6911) الى وقت : DK
(6912) اعمله : DK
(6913) طيب : DK add.
(6914) فانه : DK
(6915) النرنج : DK

(6916) ويوخذ : DK
(6917) ويقلع : DK add.
(6918) وقلب : DK add.
(6919) بندق : DK
(6920) وتأخذ : DK
(6921) مطبوخ : DK؛ مخمر : C without diacritical points. DK add
(6922) DK om.
(6923) يعقد : C
(6924) على قوام : DK
(6925) DK om.
(6926) في البرنية : DK
(6927) ويعمل : DK
(6928) تصفر : DK
(6929) – (6929) : DK om.
(6930) CB om.
(6931) – (6931) : DK om.
(6932) البالي : DK
(6933) الى : CB and DK؛ يحلى من : CB add.؛ ان يجلا من : DK add.،
(6934) DK om.
(6935) مسحوق : DK
(6936) جوزة : DK
(6937) تصفى : DK
(6938) DK reads from this point to the end of the recipe: ثم يضاف إليه دهن لوز طيب ثم يبخر له إناء بعود وعنبر ثم يستعمل في ذلك الإناء ويختم بدهن لوز أيضًا ويغطى ويشال إلى وقت الحاجة يعبى سكردان
(6939) فيعبى : CB
(6940) End of CB86 v؛ CB 87and r 88v have been put together at random
(6941) صفة : DK
(6942) اخرى : DK
(6943) DK om.
(6944) ينزل : DK
(6945) DK om.
(6946) صفة تخليل : DK
(6947) ويستعمل : DK
(6948) DK om.
(6949) DK om.
(6950) There are two versions of this recipe, in C and in DK. The one in C 140r corresponds to DK 115v, while C 143r corresponds to DK 116v.
(6951) يضر : DK
(6952) الى أن : DK
(6953) ويصنع : C؛ بالماء : DK add.
(6954) DK om.
(6955) ويشال : DK
(6956) ويترك : DK
(6957) ينعقد : DK
(6958) ونزله : DK
(6959) الى وقت : DK
(6960) اليها : DK add.
(6961) There are two different versions of this recipe in DK. For editing purposes we have followed here DK 116v.
(6962) الشمر : DK
(6963) في خل : DK
(6964) صلقه : DK
(6965) اليه : DK
(6966) محمصة : DK add.
(6967) ضربا : DK add.
(6968) وترفع : DK
(6969) DK om.
(6970) فانه : DK
(6971) يهضم : DK
(6972) DK om.
(6973) DK om.
(6974) صفة السفرجل : DK
(6975) سكردان : DK؛ بسكردان : CB
(6976) وان لم يكن : DK
(6977) سفرجل : DK

(6978) فخذ : CB and DK
(6979) DK om.
(6980) عرق : DK
(6981) عليه : DK؛ حتى يعرق واجعل على : DK add.
(6982) فيه : DK
(6983) – (6983) DK om.
(6984) قوام : DK
(6985) في اناء : DK add.
(6986) DK om.
(6987) الجوراني : C؛ الجوز : DK
(6988) الى أن يستخرجه : DK
(6989) مدقوق : DK add.
(6990) ويبخر : CB and DK
(6991) له : CB and DK
(6992) بعود وعنبر : CB and DK add.
(6993) فيجعل فيها : CB and DK
(6994) منه : DK
(6995) DK om.
(6996) DK om.
(6997) قدر : DK add.
(6998) فإذا أخذ له قوام ترمي عليه أطراف الطيب وقليل نعناع وخل خمر طيب: DK add. وتطبخه حتى يأخذ له قوام
(6999) وينزل : DK؛ من : DK add.
(7000) ويترك : DK
(7001) See Appendix no. 47.
(7002) DK om.
(7003) وهو خيار : DK
(7004) الصغير : DK
(7005) يشال من الماء والملح : DK
(7006) اياما : DK add.
(7007) See Appendix no. 48 – 50.
(7008) DK om recipe. 597.
(7009) محمصة : DK
(7010) مدقوقة : DK
(7011) توم : DK
(7012) مقشور : DK
(7013) رؤوس : DK add.
(7014) طيبا : DK؛ صليتا : C
(7015) من بعض قشره ايضًا : DK add.
(7016) في : C
(7017) نضيف : See A. 51 – 52. DK add. ppendix no
(7018) صفة يقطين : DK؛ القرع : C. marg. add
(7019) اليقطين : DK add.
(7020) من : DK add.
(7021) لطاف : DK
(7022) صلقه : DK
(7023) وبعض : DK
(7024) يشال : DK
(7025) بالسكر : DK
(7026) إلى أن : DK
(7027) DK om.
(7028) DK om.
(7029) باقة نعناع : DK add.
(7030) إلى أن : DK
(7031) يؤخذ : DK
(7032) بالعود والعنبر ثم : DK
(7033) في البرنية : DK
(7034) الميزاج : DK
(7035) البرنية : DK add.
(7036) DK om.
(7037) الطيب : DK add.
(7038) أخرى : DK
(7039) DK om.
(7040) DK om.
(7041) DK om.
(7042) يأتي : DK
(7043) مدهنة نظيف : DK
(7044) قطرميز : DK
(7045) غمرًا جيدًا : DK add.
(7046) قطعة زجاج أو : DK add.

(7047) نظيفة : DK add.
(7048) ويعمل : DK
(7049) افريقها : DK
(7050) انحل : DK
(7051) بصاعين : DK
(7052) راسه : DK add.
(7053) بالخل : DK add.
(7054) المملوح : DK
(7055) شيء : DK
(7056) توم : DK add.
(7057) See Appendix no. 53.
(7058) التوم : DK
(7059) – (7059) : تغمره بماء وارميه : DK
(7060) مذفت : DK
(7061) فيه : DK
(7062) وتغطى : DK
(7063) رأسه : DK
(7064) DK om.
(7065) DK om.
(7066) وتتركه : DK
(7067) البصل : C
(7068) صفة اللبن : DK
(7069) البلغم : DK
(7070) صفة المضحاة : DK
(7071) يفلك : DK
(7072) اللحم : DK
(7073) اللبن : DK add.
(7074) مهرول : DK
(7075) البدن : DK
(7076) صفة الكامخ : DK
(7077) المزر نحوش : C and DK
(7078) ورد (#) : C
(7079) ويعل : DK
(7080) DK om.
(7081) DK om.
(7082) السى (#) : C
(7083) والعقر : Sic in C. DK؛ العفن : Possibly

(7084) طيبة : DK
(7085) مايتة : DK
(7086) Sic in C (#) DK om.
(7087) صفة المخللات : DK
(7088) فضل : DK
(7089) طباعه : DK
(7090) الكبد : DK
(7091) اللثه : C
(7092) صفة البصل : DK
(7093) صارت : DK
(7094) منها : DK
(7095) DK om.
(7096) صفة السلجم : DK
(7097) تقحة : DK
(7098) صفة الزيتون : DK
(7099) الذي يعمل : DK
(7100) وأما الزيتون : DK
(7101) DK om.
(7102) DK om.
(7103) فان : DK om. and add.
(7104) الا بشرعا (#) : C؛ صفة الاسيرغار : DK
(7105) يستخن : DK
(7106) ويعبر : DK
(7107) يستخن : DK
(7108) مداومته : DK
(7109) صفة الليمون : DK
(7110) ويجعل : DK
(7111) مدقوقة : DK
(7112) مخروط : DK
(7113) صفة أخرى : DK
(7114) صفة أخرى : DK
(7115) عجيب : DK add.
(7116) صفة كبس : DK
(7117) من يجعل : DK
(7118) ولكن : C add.
(7119) DK om.

(7120) DK om.
(7121) الجميع في إناء زجاج : DK add.
(7122) قويا : DK
(7123) DK om.
(7124) جيدا : DK، صفة أخرى : DK add.
(7125) فتجعل : DK
(7126) قنصة : DK
(7127) زبت طيب : DK
(7128) ويكسره : DK
(7129) بزره : DK
(7130) – (7130) : DK om.
(7131) الوعاء : DK، الذي له : DK add.
(7132) وتلقيه عليه : DK add.
(7133) أخرى : DK
(7134) طيبا : DK
(7135) وتحشى : DK
(7136) بملح : DK
(7137) – (7137) : DK om.
(7138) ويرد : DK
(7139) قصرة : C
(7140) تشيله : DK
(7141) عاد : DK
(7142) DK om.
(7143) DK om.
(7144) كبس : DK
(7145) جيد : DK
(7146) ينقص : DK
(7147) وتختمه : DK
(7148) DK om.
(7149) DK om.
(7150) وحمص كسا (#) See Appendix no. 54. C repeats three times
(7151) الكسا : DK
(7152) ويخرج من قشره : DK add.
(7153) على : DK
(7154) ويعمل : DK add.
(7155) – (7155) : DK om.

(7156) رفيع : DK
(7157) وتعصر : DK
(7158) نارنجة : DK
(7159) ويشهر : DK
(7160) بشاهير : DK
(7161) وانثر : DK
(7162) رتب ره : C، زبت طيب : DK
(7163) صفة أخرى : DK
(7164) ويصلق : DK
(7165) صلق : DK
(7166) صلقه : DK
(7167) ويثقل : DK add.
(7168) حتى لا يبقى فيه شيء من الماء : DK add.
(7169) DK om.
(7170) يطحن : C
(7171) محمصين : DK
(7172) مدقوقين : DK
(7173) بطيما (#) : C
(7174) الطاجن : DK
(7175) مهرس : DK
(7176) صفة أخرى : DK
(7177) نزبد : DK
(7178) يكش : C
(7179) يتطحن : C
(7180) يبدر : DK
(7181) يانسون : DK
(7182) وريب (#) : C، الماء : C add.
(7183) البقدونس : DK
(7184) وقدم : C
(7185) عمل : DK
(7186) مكلوس : C
(7187) صفة حمص : DK
(7188) – (7188) حتى لا يبقى فيه حمصة واحدة صحيحة ويكون قد خلى ناحية حمصًا صحاحًا : DK
(7189) – (7189) : DK om.

(7190) واطل (#) : C
(7191) ويعمل عليه : .DK add
(7192) مخروط : DK
(7193) وتنقع : DK
(7194) شيء : DK
(7195) جيد : DK
(7196) .DK om
(7197) – (7197) ويخلط جيدًا ويعمل فيه ليمون مالح أكثر من الخل ويرش على وجهه : DK
(7198) .DK om
(7199) يعمل : DK
(7200) قلبه : C
(7201) فعل : DK
(7202) الشر : C
(7203) مخروط : DK
(7204) وزر ورد : DK
(7205) صفة حمص آخر : DK
(7206) صحفة : DK
(7207) اطل : C
(7208) ويقطع عليه سذاب ويقدم : DK
(7209) صفة حمص كيسا : DK
(7210) ومد حمص : .DK add
(7211) مليح : DK
(7212) ويرمى : DK
(7213) فيه : DK
(7214) الزعطر : DK
(7215) ويدهن : DK
(7216) البدن : C and DK؛ يجى مليح : .DK add
(7217) صفة حمص كسا سليق : DK
(7218) .DK om
(7219) الكسا : .DK add
(7220) الا شيء : DK
(7221) المصلوق : DK
(7222) يجعل : DK
(7223) وتضرب : DK
(7224) باليد : DK
(7225) .DK om
(7226) لمر (#) : C
(7227) انتفع به : DK
(7228) ثم يؤخذ : DK
(7229) رفيع : DK
(7230) ناعمًا : .DK add
(7231) زيتطيب : DK
(7232) ثم يحرك : DK
(7233) أو ينزل : DK
(7234) كفايته وقليل : .DK add
(7235) أطراف : DK
(7236) ذلك الحوائج : DK
(7237) ويشهر : DK
(7238) والجبن الشامي والزبيب : .DK add
(7239) من : .DK add
(7240) ويقدم : .DK add
(7241) صفة حمص كسا آخر : DK
(7242) المصلوق : DK
(7243) .DK om
(7244) زيتطيب : DK
(7245) .DK om
(7246) يابس : .DK add
(7247) قلب : DK
(7248) ويدق : C
(7249) محمصة : .DK add
(7250) ويرفع : DK
(7251) صفة أخرى : DK
(7252) صلقه : DK
(7253) من الزعطر اليابس : DK
(7254) وقلب : DK
(7255) فستق : DK
(7256) – (7256) ويجعل فوقه زيت ويرفع : DK
(7257) صفة حمص : DK
(7258) قرمه : DK
(7259) تقطع : DK
(7260) ويشال : DK

(7261) على النار : DK
(7262) ارخى : DK
(7263) البيض : DK
(7264) نصف : DK
(7265) قلية : DK
(7266) DK om.
(7267) رفيع : DK
(7268) ونعناع : DK
(7269) ثم : DK add.
(7270) كاد (#) : C
(7271) – (7271) وتعصرهم على ملح وتنزلهم عليه ووزن درهم مصحون كمون ووزن: DK
(7272) ووزن : DK add.
(7273) ووزن : DK add.
(7274) نصفين : DK add.
(7275) الشهل (#) : C؛ التشهير : DK
(7276) يكون : DK add.
(7277) كثر (#) : C
(7278) – (7278) بالبقول في زبدية صيني أو قيشاني وتوضع عليه الحوائج : C
(7279) وسهر الطبق : DK
(7280) تنظيفها : DK
(7281) النقل : DK
(7282) DK om.
(7283) ويقد : DK
(7284) هذا الحمص على طرف : DK
(7285) زمان : DK
(7286) فيجعل : DK؛ منه قليل : DK add.
(7287) C om.
(7288) البندقية : DK
(7289) DK om.
(7290) See Appendix no. 55.
(7291) صفة تتبيل : DK
(7292) القرنبيط : DK
(7293) القرنبيط : DK
(7294) لطيفاً : DK
(7295) ماؤه : DK add.
(7296) القرنبيط : DK
(7297) المرامح (#) : C
(7298) ويقدم : DK
(7299) حملة : C. DK om
(7300) DK om.
(7301) صفة اخرى : DK
(7302) DK om.
(7303) قليلة : C
(7304) وتوم : DK
(7305) يدقوا : DK
(7306) ويعملوا عليه : DK add.
(7307) عليه : DK
(7308) DK om.
(7309) طيب : DK add.
(7310) ويخلط ويخمر ويؤكل : DK add.
(7311) صفة أخرى منه : DK
(7312) يصلق : DK
(7313) القرنبيط : DK
(7314) ويعلق : DK
(7315) يؤخذ : DK
(7316) يلعت (#) : C؛ في دهنه : DK add.
(7317) – (7317) فيه كراويا وسذاب : DK
(7318) محمص : DK add.
(7319) مجروش : DK
(7320) DK om.
(7321) والتوم : DK
(7322) ويعبى : DK add.
(7323) ويقلب : DK
(7324) ويدر عليه قلب فستق وكراويا وسذاب : DK add. DK om
(7325) DK om.
(7326) مختر : DK om. C.
(7327) وتقلب : DK
(7328) جوز : DK
(7329) وتوم : DK
(7330) ويكو (#) : C

(7331) تخينة ويقدم : DK
(7332) صنف آخر : DK
(7333) به : .DK add
(7334) شرح (#) : C؛ السيرج : DK
(7335) محلى : DK
(7336) جيدًا : .DK add
(7337) يبقى : DK
(7338) C om. DK add. marg.
(7339) مطجنة : DK
(7340) – (7340) : بسيرج وتجعله فيه ويجعل عليه قليل سذاب : DK
(7341) صفة حمص : DK
(7342) كيسا : DK
(7343) الكسا : .DK add
(7344) ويرفع : .DK add
(7345) ويمسك : C؛ مقتول بمسك : DK
(7346) قدر الحاجة : .DK add
(7347) يرفع : DK
(7348) بمسك : C؛ تدبق : DK
(7349) ارنبدبق (#) : C
(7350) بشرط أن يكون : .DK add
(7351) الأبيض : .DK add
(7352) ويضيف : DK
(7353) إليه : DK
(7354) الغنات (#) : C
(7355) الجوراني : C
(7356) دافي (#) : C
(7357) من : .DK add
(7358) بالزعفران : .DK add
(7359) واحدهم : DK
(7360) ويلقى : DK
(7361) عليهم : DK
(7362) إلى أن : DK
(7363) يبقى : DK
(7364) كالخلاف : C
(7365) الصحون : DK
(7366) ويعمل : DK
(7367) وقلب اللوز : DK
(7368) ويشهر : DK
(7369) القليلة : DK
(7370) DK om.
(7371) الطيب : DK
(7372) السمين : DK
(7373) بالساطور العادة : DK
(7374) فخار : .DK add
(7375) DK om.
(7376) ويأخذ : DK
(7377) ويعمل : DK
(7378) وسذاب : .DK add
(7379) ليمونة : DK؛ واحدة مقطعة ويقلى على النار قليًا جيدًا ويعصر عليه ليمونتين : DK add.
(7380) خضر : DK
(7381) ويشال : DK
(7382) فهو : .DK add
(7383) له : C
(7384) ويصلق : DK
(7385) وتوم : DK
(7386) وزيتطيب : DK
(7387) صفة أخرى : DK
(7388) يصلق : DK
(7389) له : .DK add
(7390) بسيرج : .DK add
(7391) DK om.
(7392) القرفحبن : C. Sic in DK
(7393) اردت : DK
(7394) ماء ليمون : DK
(7395) See Appendix no. 56.
(7396) صفة : DK
(7397) أخرى : DK
(7398) بالسيرج : C and DK
(7399) ثم : .DK add
(7400) له : .DK add
(7401) ويزاد ماء ليمون : DK add. DK om

(7402) وتوم : DK
(7403) DK om recipe no. 630
(7404) ويطجن : C
(7405) زيت : C
(7406) وسيرج : C
(7407) صفة : DK
(7408) أخرى : DK
(7409) يقشر ويصلق ويقلى بزيت شيرج ويقلى له بصل مخروط حتى: This recipe in DK ينضج ويجعل عليه خل وقليل طحينة ويرد عليه ويقليه ويجعل عليه يسيرًا من أطراف الطيب وإن أردت تحليه بسكر وإن أردت تعمل فيه يسير توم ويؤكل
(7410) صفة : DK
(7411) أخرى : DK
(7412) DK om.
(7413) ماء : C
(7414) وتوم : C and DK
(7415) صفة أخرى : DK
(7416) DK om.
(7417) فيه : DK add.
(7418) DK om.
(7419) وتوم : DK
(7420) على : DK add.
(7421) DK om.
(7422) وتبرده : DK
(7423) صفة أخرى منه : DK
(7424) تصنع : DK add. marg.
(7425) يختر : C and DK؛ عليه : DK add.
(7426) تقلب : C
(7427) وتوم : C and DK
(7428) See Appendix no. 57 – 60.
(7429) أخرى : DK؛ منه : DK add.
(7430) ويلبث : DK
(7431) بالسيرج : C and DK
(7432) قد ابيتت : DK
(7433) DK om.
(7434) مدقوقان : DK
(7435) وكثير من : DK
(7436) وتوم : DK
(7437) DK om. See Appendix no. 61.
(7438) أخرى : DK add.
(7439) DK om.
(7440) ويصلق : DK
(7441) من تحته : DK add.
(7442) فانها : DK
(7443) سيرج : C and DK
(7444) DK om.
(7445) DK om.
(7446) كثير : DK
(7447) الحوائج : DK
(7448) والسيرج : C and DK
(7449) يصفى : DK
(7450) See Appendix no. 62
(7451) صفة الصفصات : DK
(7452) الإنسان : DK
(7453) اجود : DK
(7454) به : DK add.
(7455) DK om.
(7456) الفومان : DK
(7457) لها : DK add.
(7458) صفة الخلا : DK
(7459) الذي : DK
(7460) القي : DK
(7461) من الجوف والماء سمي المأموني لقلة اذاءه وهو مأمون القائلة وهو خلال يستعمله العوام من الناس: DK add. وكل حب بارد يابس يصلح للخلال وهو أنفع من الحار اليابس وأجود ما يستعمل الخلال في الفم بعد أن ينقع في الماء ليلة أو ليلتين ليفوح في التخليل ولئلا يكسر بين الأسنان فيحتاج إلى إخراجه بالملقاط
(7462) صفة عيدان : DK

(7463) والبياسة : DK
(7464) وسط : DK
(7465) صفة : DK
(7466) المرود : C
(7467) لتنضيف : DK
(7468) الأسنان : DK
(7469) بثن : C
(7470) اذا : DK
(7471) الصلاية : C and DK
(7472) صفف أشنان : DK
(7473) DK om.
(7474) العاري : C
(7475) الأسنة : DK
(7476) البصا : C
(7477) المحلول : DK
(7478) DK om.
(7479) في : DK
(7480) وقية : DK
(7481) ويضف : C
(7482) DK om.
(7483) الشعير : C، السعد : DK
(7484) والدواء : DK
(7485) بعده : C
(7486) ثم تبخره بغيره : DK
(7487) تضيف : DK
(7488) لكل : DK
(7489) رطلين : DK
(7490) DK om.
(7491) مثقال : DK
(7492) رياض : DK
(7493) DK om.
(7494) كان للمأمون لغسل يده : DK add.
(7495) الفارسي المعروف بالعصافيري : DK add.
(7496) البياض : DK add.
(7497) DK om.
(7498) السمام : DK
(7499) المحطوف : C

(7500) DK om.
(7501) من قشره : DK add.
(7502) DK om.
(7503) Lacuna in C.
(7504) Lacuna in C.
(7505) DK om.
(7506) بالبخور : DK
(7507) – (7507): DK om.
(7508) DK om.
(7509) دقيق : DK
C breaks off here. DK includes three other receipes (see Appendix no. 63-65). The first part of recipe 642 is not in C.
(7510) ملوه : DK
(7511) المصبوع : DK
(7512) C begins again here.
(7513) وإذا كان أبيض : DK
(7514) DK om.
(7515) يجعل : DK
(7516) ابل : C
(7517) المحلب : DK
(7518) من : DK add.
(7519) – (7519) العسل روسا فيه ساقته : C
(7520) شيء : DK
(7521) النيله : DK
(7522) هذه : DK add.
(7523) الاولن : C
(7524) C om.
(7525) يترك : DK
(7526) يسير : C
(7527) زنجفر : DK
(7528) مصحونين : DK، منخولين : marg. DK add.
(7529) DK om.
(7530) مليح : DK
(7531) معه : DK
(7532) قليل : DK

(7533) الطيب : DK add.
(7534) زين : C and DK
(7535) فردويرة : C؛ نحودروس : DK
7536) واحد : DK add.
(7537) وقية : DK
(7538) واحد : DK add.
(7539) DK om.
(7540) وكافور رباحي ويبخر بعود : DK
(7541) DK om.
(7542) – (7542) : DK om.
(7543) في الأصناف وكافور ويشرح : DK add.
(7544) رباحي : DK add.
(7545) صفة : DK
(7546) أخرى : DK
(7547) DK om.
(7548) ملوكي : DK add.
(7549) DK om.
(7550) DK om.
(7551) مدقوق : DK
(7552) من : DK
(7553) ينسعف : DK
(7554) ثم ينخل : DK
(7555) ادق في : DK
(7556) يستعمله : DK
(7557) جميعه : DK
(7558) فهو مليح : DK
(7559) أخرى : DK
(7560) ينشا : C
(7561) امتنان : C
(7562) منه : DK
(7563) زبو : C
(7564) DK om.
(7565) يتفتق : DK
(7566) أخرى : DK
(7567) افيه : DK
(7568) واحد : DK add.
(7569) DK om.
(7570) بحريرة : DK
(7571) مطحونا : DK
(7572) ابقى : DK
(7573) أشنان : DK
(7574) آخر : DK
(7575) وقرمه (#) : C
(7576) ثلاث : DK
(7577) – (7577) : DK om.
(7578) فهذه : DK
(7579) اهو : DK
(7580) DK om.
(7581) الصلع : DK
(7582) اليد : DK
(7583) البرقوق : DK
(7584) وكذلك : DK
(7585) فعلت : DK
(7586) DK om.
(7587) قلع : DK
(7588) يقلع : DK
(7589) السنوبر : DK
(7590) السيرج : C and DK
(7591) ويترك : DK
(7592) عليه : DK
(7593) وكذلك : DK
(7594) علق : DK
(7595) بدهن : DK
(7596) فإنه يأتي : DK
(7597) وكذلك : DK
(7598) ويمسح : DK
(7599) اليه : C
(7600) مغلوف : C
(7601) قطف : DK
(7602) القطق : DK
(7603) يجزل : DK
(7604) تنسفه : DK
(7605) وتسقيه : C
(7606) C om.

(7607) ثم : DK add.
(7608) يستعمل : DK
(7609) فانه : DK
(7610) DK om.
(7611) المعروف : DK
(7612) ونافع لمن : DK
(7613) كان يصيبه ورم : DK
(7614) DK om.
(7615) ويقطع رائحة : DK
(7616) من الأيادي : DK add.
(7617) المسك : DK
(7618) وهو من الروائح : DK
(7619) جوزة : DK
(7620) ويؤخذ : DK add.
(7621) وكباش قرنفل : DK add.
(7622) واحد : DK add.
(7623) ثم يؤخذ : DK om. DK add.
(7624) جزئين : DK
(7625) DK om.
(7626) شبت : DK
(7627) حانوينه (#) : C
(7628) يطحن : DK
(7629) وتحيل : C
(7630) حنا : C
(7631) ويترك : DK
(7632) ويصلق : DK
(7633) وينضف : DK
(7634) أجزاء : DK add.
(7635) يعرف : C
(7636) بمصر : C
(7637) حر (#) : C
(7638) نضيف : DK
(7639) رقيق : DK
(7640) بسيرج : DK
(7641) جمرتين : DK
(7642) جيدًا : DK add.
(7643) تلت : DK
(7644) DK om.
(7645) يتبخر : DK
(7646) يتبخر : DK
(7647) مرة ثانية : DK
(7648) سيرج : C and DK؛ خفيف : DK add.
(7649) يتبخر : DK
(7650) سبعة : DK
(7651) مرات : DK
(7652) جيل : C
(7653) أو يلقى : C
(7654) سيرج : C and DK
(7655) قليل : DK add.
(7656) DK om.
(7657) والسيرج : C and DK
(7658) وزيادة : DK add.
(7659) وإذا دمنه شيئًا كثيرًا : DK add.
(7660) تبخر : DK
(7661) كلما : C and DK
(7662) شبه عجوز : DK
(7663) ويستعمل : DK add.
(7664) هالة : DK
(7665) العماري : DK
(7666) DK om.
(7667) والعود والعنبر فمين من كل واحد والسيرج : DK add.
(7668) أمرار : DK
(7669) — (7669) ويخلع بعنبر وزبدة فانه غايت ما يكون فاعلم ذلك : DK
(7670) والسيرج : C
(7671) مطلب في أنواع البخورات في : DK
(7672) المطيبة : DK
(7673) DK om.
(7674) بلسيمي : DK
(7675) صندروس : DK
(7676) ويزن : DK
(7677) صيني : DK
(7678) See Appendix no. 66 – 67.

(7679) وزن : DK add.
(7680) يربب (#) : C
(7681) بماء : C
(7682) وزن : DK add.
(7683) طبخ : DK add.
(7684) وزن نصف درهم : DK
(7685) محترق : DK
(7686) من كتان ثم : DK add.
(7687) يستعمل : See Appendix no. 69 – 70. DK.
(7688) بارد : C
(7689) DK om.
(7690) فيه : DK add.
(7691) النبات : DK add.
(7692) يبلغ : DK
(7693) له رائحة : DK
(7694) See Appendix no. 71.
(7695) أخرى : DK
(7696) DK om.
(7697) DK om.
(7698) يقيد : DK
(7699) طرفيها : DK
(7700) See Appendix no. 72 – 74.
(7701) دواء عرق : DK
(7702) قرمية : C
(7703) العجون : DK
(7704) إلى أن : DK
(7705) وتجعل : DK
(7706) خمسة : DK
(7707) يلحق : C
(7708) ايام : C
(7709) يعني : DK
(7710) بين : DK
(7711) حله : DK
(7712) يبقى : DK
(7713) المصنا : C
(7714) See Appendix no. 75.
(7715) طيب : DK
(7716) الغم : C
(7717) الفم : DK add.
(7718) سحقها منه حبه بماء ورد وحللتها ويطيب وان شئت سحقها : DK add.
(7719) DK om.
(7720) DK om.
(7721) DK om.
(7722) سحقته : DK
(7723) ويدهن : DK
(7724) القالية : DK
(7725) ومن القرنفل : DK
(7726) ومن الكناسة : DK
(7727) ومن القاقلة : DK
(7728) DK om.
(7729) DK om.
(7730) مثقال : DK
(7731) قصبني : DK
(7732) DK om.
(7733) فمك : DK
(7734) بعد : DK
(7735) دواء : DK؛ بها ثم : DK add.
(7736) كذلك : DK
(7737) See Appendix no. 77 – 79.
(7738) من يمسك : DK
(7739) واحد : DK add.
(7740) يجمع : DK
(7741) كلها : DK add.
(7742) مدقوقة : DK
(7743) منخولة : DK
(7744) ويؤخذ منه حبة في الفم : DK
(7745) See Appendix no. 77 – 79.
(7746) شقف : DK add.
(7747) Sic in C and DK.
(7748) قصة : DK
(7749) وزن درهمين : DK؛ مرتك درهم عرك كافور ودرهم شقف كبار درهمين DK add.

(7750) تحيلوا : DK
(7751) فانه : DK
(7752) DK om. recipes no. 664 and 665.
(7753) عندي (#) : C
(7754) فتاب (#) : C
(7755) Sic in C.
(7756) Sic in C.
(7757) أخرى : DK
(7758) درهم : DK add.
(7759) توجهت : DK
(7760) مع من أردت : DK om.
(7761) مزرات : DK
(7762) صب : DK
(7763) اغتسل : DK
(7764) DK om.
(7765) DK om.
(7766) في : DK add.
(7767) DK om.
(7768) C om.
(7769) بعنبر : DK
(7770) وتفتقه : DK
(7771) بزبدة : DK
(7772) ثم يسحق بعد ذلك البخور ويرفع : DK add.
(7773) عرق : DK
(7774) دائمًا : DK add.
(7775) والمسك : DK
(7776) والزبدة : DK
(7777) بشعيرة : DK
(7778) مقاصري : C
(7779) وزبت : C
(7780) تعجنهم : DK
(7781) اليه : DK
(7782) – (7782) : DK om.
(7783) الجميع : DK
(7784) DK om.
(7785) قنانية : DK
(7786) بين : DK؛ ين : C
(7787) الواصل : DK؛ الوسط (#) : C؛ الوصل : C marg.
(7788) يتحلل : DK
(7789) وربع : DK
(7790) أوقية : DK
(7791) معسلة : DK
(7792) الواصل : DK
(7793) لحلحه (#) : C؛ طبيخة : DK
(7794) فياشه : DK
(7795) برص : DK
(7796) دراهم : DK
(7797) عنبر : DK
(7798) بحه (#) : C
(7799) قطعًا : DK add.
(7800) سفرجلة : DK
(7801) يوصي : C
(7802) – (7802) C om.
(7803) بعد : DK
(7804) DK om.
(7805) طو (#) : C
(7806) واحد : DK add.
(7807) طف (#) : C؛ من : C add.
(7808) تفعل : DK
(7809) صحاح : DK
(7810) قر : C
(7811) وزعفران شعر وقشر : DK add.
(7812) ليمون : DK
(7813) واحد : DK add.
(7814) زعفران : DK om. C.
(7815) DK om.
(7816) يهرس : DK
(7817) خمس : DK
(7818) ويعقد : DK
(7819) بشيء : DK
(7820) يد : C
(7821) DK om.

(7822) منقى : C
(7823) عنبري : DK
(7824) سدس : DK
(7825) ياحي : C
(7826) DK om.
(7827) الثاني : DK
(7828) المرريحوش : C؛ الموزنجوش : DK
(7829) ضعف : DK؛ صعت (#) : C؛ لعل يعجن : C marg.
(7830) عجينًا جيدًا : DK
(7831) صحاحا : DK
(7832) ويلقى : DK
(7833) فان : DK
(7834) DK om.
(7835) DK om.
(7836) DK om.
(7837) فإذا ذاب مع العنبر : DK
(7838) القي : DK
(7839) النار ويعجن عجنًا قويًا جيدًا بالغًا ثم يخرج ويجعل على : DK add.
(7840) – (7840) : DK om.
(7841) – (7841) : Lacuna in C.
(7842) يتداخل : DK
(7843) ويجعل على صلاية قد (#) بماء بارد ويسحق بالضر المطوع (#)البلابه (#) : C add.
(7844) شرابين : DK
(7845) يجعل : DK
(7846) هون : DK
(7847) DK om.
(7848) تعليها : K
(7849) عسرًا (#) ادبه : C
(7850) وتعل : DK
(7851) ظهر الطبق : DK
(7852) تم وكمل : DK add.
(7853) الداير : C
(7854) وغيرها : DK add.

(7855) دره : C؛ صفة ذريرة : DK
(7856) ثلاثة : DK
(7857) افمام : DK؛ امماط (#) نمى (#) : C add.
(7858) DK om.
(7859) DK om.
(7860) بحزت : DK
(7861) فمين ثلاثة : DK
(7862) كررت : DK
(7863) عنده ما : C
(7864) تعمل : DK
(7865) زبادة : C
(7866) ظاهر : DK
(7867) المخطور : C
(7868) ويستعمل : DK add.
(7869) ده (#) : C
(7870) مقاصري : C
(7871) تحك : DK
(7872) حرمة : C
(7873) حتى لا يبقى فيه ماء ورد : DK add. DK om.
(7874) DK om.
(7875) وسبع : DK
(7876) وزيادة : DK
(7877) مقاصري : C
(7878) ناعمًا : DK add.
(7879) به : DK add.
(7880) ثلاث مرات : DK
(7881) فان : DK
(7882) نشف : DK
(7883) مسلق (#) : C
(7884) عشرة : DK
(7885) مثقال : DK add.
(7886) ثلث : DK
(7887) اترج : DK
(7888) سنه : C
(7889) عشرة : DK

(7890) ومع : C؛ ويدق مع : DK
(7891) ويدق ناعمًا : DK
(7892) ومنافع : DK
(7893) DK om.
(7894) ثلث : DK
(7895) يعمل : DK
(7896) نضيف : DK
(7897) واعمل : DK
(7898) تلقيه : DK
(7899) تحت : DK؛ نحب (#) : C؛ بين : C add. marg.
(7900) لسانك : DK
(7901) وشربت : DK
(7902) ماء ورد : DK
(7903) سويقه : DK
(7904) DK om.
(7905) DK om.
(7906) فتحه : DK
(7907) الماء صبغة : DK add.
(7908) والكمترا : C؛ والكمترى : DK
(7909) والعنب : DK
(7910) المصبغ : DK
(7911) المصاليق : DK
(7912) والأطجن : DK
(7913) الدفيعة : DK
(7914) الغير : DK
(7915) ومن : DK add.
(7916) أوجاع القلب : DK
(7917) وصنعته : DK
(7918) كثيرة : DK
(7919) عال : DK
(7920) فان : DK
(7921) ضيف إليها : DK
(7922) درهم : DK
(7923) طيب : DK
7924) فيه : DK add.
(7925) للصدر : DK

(7926) DK om.
(7927) – (7927) DK om.
(7928) السابغ : DK؛ ويستعمل أيضًا : DK add.
(7929) في : DK
(7930) DK om.
(7931) DK om.
(7932) محكم : DK
(7933) درور : DK
(7934) رطلي : DK
(7935) DK om.
(7936) ربعه : DK
(7937) سكر : DK
(7938) أوقيتين : DK
(7939) تسخنه : DK
(7940) تجده : DK
(7941) البيران : DK
(7942) اوقها حي (#) : Sic in DK. C.
(7943) النشارات (#) : Sic in DK. C.
(7944) يرفع : DK
(7945) في : DK add.
(7946) الاتروان (#) : Sic in DK. C.
(7947) القيه (#) : Sic in DK. C.
(7948) الصلوطات : DK؛ الصلومات (#) : C
(7949) أيضًا : K
(7950) تبل : DK
(7951) خاصية : DK
(7952) فان : DK
(7953) اغلت : DK
(7954) DK om.
(7955) مربى : DK
(7956) حرة (#) : C
(7957) حفيف : DK
(7958) درور : DK
(7959) يغمر : DK
(7960) ويموع : DK
(7961) مسحوق : DK

(7962) DK om.
(7963) اخذ : DK
(7964) الحلا : DK
(7965) صفة تصعيد : DK
(7966) ثم تعمد : DK
(7967) DK om.
(7968) فريحته : DK
(7969) ريحة : DK
(7970) اصفر : DK
(7971) بيان : DK
(7972) بالبغدادي : DK
(7973) قدر : DK add.
(7974) ثم : DK add.
(7975) يجعل : DK
(7976) انه (#) : C
(7977) DK om. recipes 686 – 690.
(7978) الراحي : C
(7979) – (7979) : Sic (#) in C
(7980) في : DK
(7981) DK om.
(7982) ورق : DK
(7983) ما حشو : DK
(7984) الورد : DK
(7985) ووله : DK
(7986) احمرا : DK
(7987) قدر : DK
(7988) شمقا : C
(7989) معه : DK
(7990) غمر : DK
(7991) قبله : DK
(7992) خرقة : DK
(7993) وادخل القطنة : DK
(7994) DK om.
(7995) اعمر : DK
(7996) سهده (#) : C
(7997) وما : DK
(7998) DK om.
(7999) بدل : DK
(8000) – (8000) السمقا بسارارون (#) : Sic in DK. C
(8001) شعرات : DK
(8002) خرج : DK
(8003) من : DK
(8004) ويكون مدقوقًا : DK
(8005) وانعله (#) : C
(8006) التواب : DK
(8007) DK om.
(8008) تتقعهم : DK
(8009) ثلاثة أرطال : DK
(8010) ويتركوا : DK
(8011) DK om.
(8012) DK om.
(8013) وتضعه : C
(8014) ذكرنا : DK
(8015) الاترج : DK
(8016) – (8016) : الاصفر والأحمر : DK
(8017) من : DK add.
(8018) وتصيره : DK
(8019) وتقطر : DK
(8020) وكذلك : DK
(8021) الكبير : DK
(8022) – (8022) : DK om.
(8023) قصابه : DK
(8024) تدقه : DK
(8025) DK om.
(8026) DK om.
(8027) تفعل به كذلك وكذلك : DK add.
(8028) DK om.
(8029) DK om.
(8030) DK om.
(8031) الورد : DK add.
(8032) على الأقماع : DK
(8033) DK om.
(8034) ثليثها : DK

(8035) ملوا : C؛ ماء : DK
(8036) C om.
(8037) ثلاث : DK
(8038) الاقراع : C marg.
(8039) واستقطره : DK
(8040) فانه : DK
(8041) ترك : DK
(8042) حسنا : DK
(8043) نوع : DK add.
(8044) النقي : DK
(8045) وخمس : C
(8046) يحمر : C
(8047) يوقد : DK
(8048) يترك : DK
(8049) نداوة : DK
(8050) نوع : DK add.
(8051) يؤخذ : DK om. DK add.
(8052) ورق : DK
(8053) DK om.
(8054) DK om.
(8055) الزراقة : DK
(8056) يسقى : DK
(8057) C without diacritical points.
(8058) يقطر ماؤه فانه : DK
(8059) كلون النيلة : DK
(8060) DK om.
(8061) وغيرها : DK
(8062) يؤخذ : DK
(8063) وحشية : DK
(8064) القرعة : DK
(8065) ثلاثة أربع : DK
(8066) DK om.
(8067) ووزن : DK add.
(8068) درهمين : DK
(8069) بستان : C؛ أو : DK add.
(8070) قمر : DK
(8071) يستفرغ : DK
(8072) ويحشى : DK
(8073) DK om.
(8074) يضر : DK
(8075) يطنع : DK
(8076) DK om.
(8077) الأنابيق : DK
(8078) ورد : DK
(8079) DK om.
(8080) الطوري : C
(8081) مليح : DK
(8082) DK om.
(8083) لايق : DK
(8084) – (8084) C om.
(8085) ورد : DK add.
(8086) ماء : DK add.
(8087) الطري : DK
(8088) DK om.
(8089) نصبي : C
(8090) DK om.
(8091) مسدودة : DK
(8092) الرؤوس : DK
(8093) DK om.
(8094) عليها : DK
(8095) ومن القرنفل : DK
(8096) ومن المسك : DK
(8097) يضرب : DK؛ منها : DK add.
(8098) تخلطه : DK
(8099) القراع : DK
(8100) وتستقطره : DK
(8101) DK om.
(8102) DK om.
(8103) نحو ثلاثة أرطال وتستقطره فيخرج منه ماءً ثانيًا : DK add.
(8104) وقيتان : DK
(8105) زجاج : DK add.
(8106) تترك : DK
(8107) يوم : DK

(8108) DK om.
(8109) تبل : DK
(8110) عجيب : DK
(8111) طيب : DK
(8112) وثني : DK
(8113) وزن : DK add.
(8114) النصيبني : C؛ النصيني : DK
(8115) بالبغدادي : DK
(8116) – (8116) C om.
(8117) – (8117) C om.
(8118) يريد : DK
(8119) لمن : DK
(8120) C om.
(8121) لمن : DK
(8122) قاقلي : DK add.
(8123) في : DK add.
(8124) ويقله : C؛ عليه : DK add.
(8125) دفع : DK
(8126) ويدر : DK
(8127) يرفق : DK add.
(8128) وحبة : DK
(8129) نصف : DK؛ ترمى : DK add.
(8130) DK om.
(8131) وتصعد : DK
(8132) DK om.
(8133) مصعد ما : DK
(8134) DK om.
(8135) عجيب : DK
(8136) باني : DK
(8137) والرائحة : DK
(8138) يؤخذ السنبل : DK add.
(8139) تنقعه : DK
(8140) والكل وقشر السنبل : DK add.
(8141) – (8141) DK om.
(8142) تحشه : DK
(8143) DK om.
(8144) وتستقطر : DK
(8145) تكمره : C
(8146) ويأتي : DK
(8147) DK without diacritical points.
(8148) تحل : DK
(8149) DK om.
(8150) للغسولات : DK
(8151) منها : DK
(8152) لينة : DK add.
(8153) DK om.
(8154) يزاد : DK
(8155) طيب : DK
(8156) من : DK
(8157) فيه : DK add.
(8158) نادرًا : DK
(8159) اغسله : DK
(8160) أو بماء : DK
(8161) وتستنقعه : DK
(8162) DK om.
(8163) ورد : DK
(8164) تجا : C
(8165) تبل : DK
(8166) القنانية : DK
(8167) ويصحن : DK
(8168) اسبداج : DK
(8169) بالخيط : DK
(8170) وتتمه : DK
(8171) DK om.
(8172) DK om.
(8173) غر : C
(8174) اوينها : C
(8175) C om.
(8176) C om.
(8177) يأخذ : DK
(8178) القراع : DK
(8179) ويرفع : DK
(8180) لحالج : C؛ اللخالج : DK
(8181) حقبان : DK

(8182) للشعر : DK
(8183) وتطويله : DK
(8184) لا : DK
(8185) الشرح : DK
(8186) ويدق حتى يبقى ناعمًا : DK add.
(8187) رطلين : DK
(8188) يبيت : DK
(8189) ليلة : DK
(8190) القراع : DK
(8191) كما : DK
(8192) ذكرناه : DK
(8193) يؤخذ : DK
(8194) DK om.
(8195) ويبل : DK
(8196) القرنفل : C
(8197) يؤخذ : DK
(8198) رطل : DK
(8199) اجدرفه : DK
(8200) DK om.
(8201) وتترك : DK
(8202) ويمرس : DK
(8203) واجعلها : DK
(8204) عليه : DK add.
(8205) فانه : DK
(8206) DK om.
(8207) وعروقه : DK
(8208) C om.
(8209) مدقوقا : DK
(8210) مقاصري : C
(8211) ويقم : DK
(8212) الدرير : DK
(8213) حرو (#) : Sic in DK. C
(8214) قدر : DK add.
(8215) حارة : DK
(8216) مرريحوش : C؛ موزنجوش : DK
(8217) الاترج : DK
(8218) الاترج : DK
(8219) عليها : DK
(8220) منخلين : DK
(8221) وينضف : DK
(8222) اواراو (#) : C
(8223) الدور : C
(8224) الودية : DK
(8225) C without diacritical points.
(8226) كثيرة : C and DK
(8227) ألقى : DK
(8228) ناعم : DK
(8229) درور : DK
(8230) ويلقى في السوابي وفي المخللات الرفيعة ويعمل الأقسما : DK add.
(8231) وفيه : DK
(8232) DK om.
(8233) C om.
(8234) ربعه : C
(8235) فيه : DK
(8236) DK om.
(8237) لفلك : DK
(8238) الورم : DK
(8239) ثلاث : DK
(8240) القي : DK
(8241) ناعم : DK
(8242) وخلطه : DK
(8243) درور : DK
(8244) قدر : DK
(8245) عليهم : DK
(8246) درور : DK
(8247) DK om.
(8248) DK om.
(8249) اليها : DK
(8250) – (8250) : فاعلم ذلك : DK
(8251) فلتجعل : DK
(8252) ويصب : DK
(8253) نبيذ : DK
(8254) حلو : DK

(8255) ويطن : DK
(8256) مزيت : DK
(8257) صفة : DK add.
(8258) عبص : DK
(8259) يسكر : C
(8260) رائحة : C
(8261) ماء : DK add.
(8262) اناء : DK
(8263) ثم : DK add.
(8264) – (8264) C om. عليه : C add.
(8265) عتيقا : DK
(8266) يسكر : C
(8267) كانه : DK
(8268) وان : DK
(8269) ابقاء : DK
(8270) فاجعله : DK
(8271) – (8271) : DK om.
(8272) DK om.
(8273) است : DK
(8274) جعلته : DK
(8275) نهلا : C
(8276) لفيته : DK
(8277) اخرى : DK add.
(8278) واملاها : DK
(8279) وحطها : DK
(8280) وخليها : DK
(8281) عايمة : C
(8282) أزرار : DK
(8283) وغطي : DK
(8284) فإذا كان : DK
(8285) شيل : DK
(8286) ذلك : DK
(8287) الورد : DK
(8288) بقي : DK
(8289) حالته : DK
(8290) الأصلية : DK
(8291) أحمر : DK
(8292) أخضر : DK
(8293) ثم تقدمه : DK
(8294) ورد : DK
(8295) طري : DK
(8296) كأنك : DK
(8297) قطعته : DK
(8298) أو تأخذ : DK
(8299) DK om.
(8300) DK om.
(8301) يتفح : DK
(8302) صفة أخرى : DK
(8303) ولسع : DK
(8304) طر القصبة : DK
(8305) خيط : DK
(8306) بكار : DK
(8307) وأخرجه : DK
(8308) احتراز : DK
(8309) الفواكه : DK
(8310) والطرور : DK
(8311) الفطامي : DK
(8312) DK om.
(8313) تصلح : DK
(8314) البارزة : DK
(8315) النضيفة : DK
(8316) الفتيحة : DK
(8317) يخرط : DK
(8318) وحطته : DK
(8319) ويسر : DK
(8320) DK om.
(8321) بقى : DK
(8322) عناقيده : DK add.
(8323) الشث : C، السبت : DK
(8324) DK om.
(8325) سيه : DK
(8326) خزنت : DK
(8327) كخزن : DK
(8328) خرقة : DK

(8329) نضيف : DK
(8330) فابي DK
(8331) سعي : DK
(8332) ولستوبو : D
(8333) نضيف : DK
(8334) أخذت : DK
(8335) السنوتي : C
(8336) Lacuna in C.
(8337) في : DK add.
(8338) بحب (#) : C
(8339) سكر (#) : C
(8340) وتأخرها : DK
(8341) وليعطف : DK
(8342) أزهت : DK
(8343) وينشف : DK
(8344) وتوحا (#) : C
(8345) نضيج : DK
(8346) الجواني : C
(8347) للسله : DK
(8348) عادية : DK
(8349) ويخص : DK
(8350) فيها : DK
(8351) تجلب : DK
(8352) فوقه : DK
(8353) الطين : DK
(8354) ملح : C
(8355) وشفل (#) : C
(8356) مفرقة : C
(8357) أخضر : DK
(8358) يستوقد : DK
(8359) زمنًا : DK؛ طويلاً : DK add.
(8360) زجاج : DK
(8361) وسددت : DK
(8362) آخر : C؛ حبة : C add.
(8363) بقضبيه : C؛ بغصنه : DK
(8364) قال : DK
(8365) يداب : DK
(8366) فانه لا : DK
(8367) كذلك : DK
(8368) غصن : DK
(8369) DK om.
(8370) يقون : DK
(8371) ان طاق : DK
(8372) يبرد : DK
(8373) ويوضع : DK
(8374) ختم : C؛ حم : DK
(8375) ويجعل : DK
(8376) ما يسع : DK
(8377) الماء : C add.
(8378) المنقى : C
(8379) فيها : DK
(8380) ويغطس : DK
(8381) – (8381) : C marg.
(8382) تصبيه : DK
(8383) فيه : C add.
(8384) عناقيد : DK
(8385) واخل : C
(8386) الظلام : DK
(8387) الأواني : DK
(8388) فتعمل : DK
(8389) كان (#) : C
(8390) وتدخل : DK
(8391) DK om.
(8392) DK om.
(8393) DK om.
(8394) عوده : DK
(8395) صحيح : DK
(8396) من العفن : DK add.
(8397) كذل : DK add.
(8398) رخانا : DK
(8399) وقل منه : DK
(8400) DK om.
(8401) التوم : DK
(8402) كل : C

(8403) DK om.
(8404) الطيب : DK add.
(8405) ينفع : DK
(8406) يقر : DK
(8407) محلا : C
(8408) DK om.
(8409) أربعة : DK add.
(8410) ذلك : DK add.
(8411) فإذا كان الليل : DK
(8412) من : DK
(8413) شاكة : DK؛ من العشاء إلى الصبح : DK add.
(8414) تنفتح : DK
(8415) صفة : DK add.
(8416) ان : DK add.
(8417) كابة : C
(8418) اذا : DK
(8419) وضعتها :
(8420) وقت : DK
(8421) تقلبها : DK
(8422) معر : C؛ مفره : DK
(8423) سجرها : C
(8424) الكابة : C
(8425) – (8425) : DK om.
(8426) خرقة بطانة : DK
(8427) تأخذ : DK
(8428) بعاره : DK
(8429) تحلك : DK؛ تلك : C add.
(8430) ترتل : C
(8431) وهو يجيء مليحًا إلى الغاية : DK add.
(8432) صفة رطب : DK
(8433) المتم : DK
(8434) التي : DK
(8435) DK om.
(8436) قدر : DK add.
(8437) وتذول اليد : DK add.
(8438) بغطاء : DK
(8439) ويعتقد : DK
(8440) أكلت : DK
(8441) تركته : DK
(8442) ويصب : DK
(8443) بطبق : C
(8444) متشبك : DK
(8445) ينشف : DK
(8446) يصب : DK
(8447) وسيرج : C and DK
(8448) صفة : DK
(8449) أخرى : DK
(8450) قطف : DK
(8451) ويقول : DK
(8452) البقل : DK
(8453) يقال : DK
(8454) يومًا أو : DK add.
(8455) وليلة : DK add.
(8456) صفة : DK
(8457) أخرى : DK
(8458) يفوز : DK
(8459) بالابر : DK
(8460) DK om.
(8461) باللبن : DK
(8462) DK om.
(8463) DK om.
(8464) وأوضعه : DK
(8465) تعامر : DK
(8466) الفواكه : DK
(8467) مزاجه : DK add.
(8468) مثل : DK
(8469) أو غيره : DK add.
(8470) قد : DK add.
(8471) DK om.
(8472) أردنا : DK
(8473) مزاجه : DK
(8474) وحطه : DK
(8475) فانه : DK

(8476) في غير أوانه : .DK add
(8477) صفة أخرى فيه : DK
(8478) وتطق : DK
(8479) قد تغيرت : DK
(8480) تعلقها : DK
(8481) .DK om
(8482) – (8482) .DK om
(8483) طري : DK
(8484) أريد : DK
(8485) تقمير : DK
(8486) الطين : DK
(8487) .DK om
(8488) واحتذر : DK
(8489) وتعصر ماءه : DK
(8490) تقلبه : DK؛ معه : .DK add
(8491) يؤخذ : DK
(8492) جلده : DK
(8493) صفيته : DK
(8494) استوف : DK
(8495) مهما : DK
(8496) صفة : DK
(8497) أخرى : DK
(8498) الطيب : .DK add
(8499) – (8499) .DK om
(8500) ينفج : DK
(8501) بالنحار : DK
(8502) يصب : DK
(8503) باكر : DK
(8504) .DK om
(8505) .DK om
(8506) تعمير : DK
(8507) مهما : DK
(8508) عصفر : DK؛ فانه يغني عنه : .DK add
(8509) تعمير : DK
(8510) الكمتري : C and DK
(8511) الكمتري : C and DK
(8512) الطيب : DK
(8513) الكمتري : C and DK
(8514) عرض : DK
(8515) الكمتري : C and DK
(8516) زمانا : .DK add
(8517) تعمير : DK
(8518) يؤخذ : DK
(8519) فيهما : DK
(8520) مهما : DK
(8521) .DK om
(8522) فانه : .DK add
(8523) أقاما يكون : .DK add
(8524) فإذا : DK
(8525) .DK om
(8526) الفاتر : DK
(8527) ربق : DK
(8528) لا : DK
(8529) وأوضعه : DK
(8530) لمن شئت : .DK add
(8531) تعمير : DK
(8532) فانه : DK
(8533) فتأخذ : DK
(8534) وتجعله : DK
(8535) رقيق : DK
(8536) وتعصره : DK؛ وتُخذ ماءه : .DK add
(8537) فتقبله : DK
(8538) الربع : DK
(8539) ترفعه : DK
(8540) يبرد : DK
(8541) وينزل : DK
(8542) والماء المغلي : .DK add
(8543) ما يغمره : DK
(8544) .DK om
(8545) فانه : .DK add
(8546) .DK om
(8547) بنت : C
(8548) الدندى (*) : Sic in DK. C
(8549) الحناني : DK

(8550) زبيب : .DK add
(8551) له : .DK add
(8552) وتتركه : DK
(8553) لحين : DK
(8554) واحترز : C
(8555) حيث : DK؛ تريد : .DK add
(8556) قطاف : DK
(8557) .DK om
(8558) يرتد : C
(8559) تقميع : DK
(8560) .DK om
(8561) يشرر : C
(8562) الاعسال : DK
(8563) تلقيها : DK
(8564) تصفيه : DK
(8565) عندما يحلب : .DK add
(8566) مائه : DK
(8567) تكسه (#) : C؛ تكنسه : DK؛ بشيء : .DK add
(8568) أخرى : .DK add
(8569) سدا : .DK add
(8570) اخرجها : DK
(8571) طري : DK
(8572) متى شئت : DK
(8573) .DK om
(8574) فيه : .DK add
(8575) من : .DK add
(8576) .DK om
(8577) رطب : DK
(8578) يجعل : DK
(8579) مقشر : DK؛ فيفعل : .DK add
(8580) واعذب : .DK add
(8581) بان : DK
(8582) وقد يؤكل الفهد أيضًا مبردًا بالثلج بقت حول إنائه : .DK add
(8583) النرجس : DK
(8584) فجزره : DK
(8585) جزرا : DK
(8586) .DK om
(8587) أصولها : DK
(8588) كلها : DK
(8589) يومان : DK
(8590) اجعلها : DK
(8591) عليه : DK
(8592) .DK om
(8593) النرجس : DK
(8594) يفتح : DK
(8595) لسا : .DK om. C
(8596) سابح : DK
(8597) اجمع : DK
(8598) علقه : DK
(8599) منكوس : DK
(8600) .DK om
(8601) .DK om
(8602) يروق : DK
(8603) .DK om
(8604) تعمير : DK
(8605) في غير أوانه وهو انك : .DK add
(8606) – (8606) : .DK om؛ ذلك : .DK add
(8607) توكيه : DK
(8608) فيؤخذ : DK
(8609) وهو : .DK add
(8610) زر : DK
(8611) ملعوقًا : C
(8612) يفتح : DK
(8613) بعارة : C؛ نفارة : DK
(8614) وتدعها : DK
(8615) – (8615) : .DK om
(8616) تكسه : C
(8617) .DK om
(8618) النقارة : DK
(8619) قريب : DK
(8620) النعافة : C
(8621) متي شئت : .DK add

(8622) مستعجل : DK
(8623) فتأخذ : DK
(8624) فتنقعه : DK
(8625) DK om.
(8626) وتترك : DK
(8627) وتحفر : DK
(8628) DK om.
(8629) DK om.
(8630) خبيا : DK
(8631) DK om. recipe no. 743.
(8632) ورد : DK
(8633) طري : DK
(8634) – (8634) : DK om.
(8635) تعمير : DK
(8636) تعمير : DK
(8637) تغمير شيئًا : C add.
(8638) رمل : DK
(8639) وتغسله : DK
(8640) تجعله : DK
(8641) وتحط : DK
(8642) مهما : DK
(8643) تاردا : C
(8644) تعمير : DK
(8645) الجوز : DK
(8646) أشبه : DK
(8647) الحصر (#) : C؛ الحصر : DK
(8648) DK m.
(8649) تعميرها : DK
(8650) تأخذ : DK
(8651) تزيد : C
(8652) تعمره : DK
(8653) – (8653) : DK om.
(8654) تعمير : DK
(8655) فاعا : DK
(8656) وتحوله : DK
(8657) يوشح : DK
(8658) ثم : DK add.
(8659) تأخذه : DK
(8660) ثم تجعله : DK
(8661) سمعت : DK
(8662) فباو : C
(8663) على : DK add.
(8664) DK om.
(8665) فإذا : DK
(8666) قطف : DK
(8667) – (8667) : DK om.
(8668) ملو : C
(8669) اغلى : DK
(8670) – (8670) : DK om.
(8671) DK om.
(8672) نشا ان : C
(8673) DK om.
(8674) سفل (#) : DK om. C.
(8675) يعلوه : DK
(8676) يزاد : DK؛ طيبا : DK ad.
(8677) عليه : DK add.
(8678) طين : DK؛ عليه بطين : C add.
(8679) حل : DK add.
(8680) أفسده : DK
(8681) دفنت : DK
(8682) DK om.
(8683) دفنت : DK
(8684) رطب : DK
(8685) – (8685) : DK om.
(8686) – (8686) : DK om.
(8687) فإذا : DK
(8688) فيحط : DK
(8689) عسلاً : DK
(8690) الواحي : C
(8691) ينقع : DK
(8692) ليلة : DK add.
(8693) ويغط : DK
(8694) أخذت : DK
(8695) رطب : DK

(8696) اشطروش : DK
(8697) ويشال : DK
(8698) الواحي : C
(8699) ويترك : DK
(8700) وينزل يبرد : DK
(8701) إلى وقت : DK
(8702) صحن : DK
(8703) السيرج : C and DK
(8704) ومسك : .DK add
(8705) DK om.
(8706) الواحي : C and DK
(8707) وإذا : DK
(8708) من العشاء إل بكرة : DK
(8709) ويصب : .DK
(8710) الصحون : DK
(8711) واما المسكر : DK
(8712) ادخال : C om. DK
(8713) C om.
(8714) وتين لك : C
(8715) يدي : C
(8716) إدخال : DK
(8717) المكرم : C
(8718) وهو : .DK add
(8719) بشو : DK
(8720) قوي : DK؛ ويرفع : .DK add
(8721) المكب : C
(8722) ويعمل : DK
(8723) طرق : DK
(8724) DK om.
(8725) عنب : DK
(8726) تعالى : .DK add
(8727) نحز : D
(8728) – (8728) والحمد لله رب العالمين وحسبنا الله ونعم الوكيل ولا قوة إلاّ بالله العلي العظيم استغفر : DK الله العظيم وصلى الله على سيدنا محمد وآله واصحابه وسلم تسليمًا كثيرًا
(8729) سيرج : DK
(8730) وقية : DK
(8731) المر : DK
(8732) بالسيرج : DK
(8733) الرسا : DK
(8734) بسيرج : DK
(8735) Sic in DK.
(8736) نضيف : DK
(8737) النقل : DK
(8738) وتنضيفه : DK
(8739) السيرج : DK
(8740) وينح : DK
(8741) السيرج : DK
(8742) يصلق : DK
(8743) يصلق : DK
(8744) التخين : DK
(8745) يختر : DK
(8746) سيرج : DK
(8747) يصلق : DK
(8748) ويصلق : DK
(8749) والتوم : DK
(8750) الذبادي : DK
(8751) يصلق : DK
(8752) صلقا : DK
(8753) بالسيرج : DK
(8754) مصلوق : D
(8755) ويصلق : DK
(8756) بسيرج : DK
(8757) مرقت : DK
(8758) الحوحانية : DK
(8759) يصلق : DK
(8760) ويطنجن : DK
(8761) بشيرج : DK
(8762) الذبادية : DK
(8763) الفنبريسنه : DK
(8764) الفنبريسنه : DK
(8765) يصلقوا : DK

(8766) وينسرهم : DK
(8767) صلقه : DK
(8768) بالسيرج : DK
(8769) القد : DK
(8770) – (8770) : DK add. marg.
(8771) وسمان : DK
(8772) تسوهى أو : DK
(8773) تمرنيه : DK
(8774) مصموط : DK
(8775) يصلق : DK
(8776) الريه : DK
(8777) يصلق : DK
(8778) ويحدب : DK add.
(8779) وسيرج : DK
(8780) الكبرنبية : DK
(8781) وتوم : DK
(8782) يصلق : DK
(8783) بالتوم : DK
(8784) الپامية : DK
(8785) يصلق : DK
(8786) والتوم : DK
(8787) وترمها : DK
(8788) وتوم : DK
(8789) يصلق : DK
(8790) والمصطكة : DK
(8791) والشيت : DK
(8792) ويصلق : DK
(8793) الذبادى : DK
(8794) يصلق : DK
(8795) يتيب : DK
(8796) وسيرج : DK
(8797) لية : DK
(8798) ويصلق : DK
(8799) بالسيرج : DK
(8800) يصلق : DK
(8801) يصلق : DK
(8802) وسيرج : DK
(8803) الحمر : DK
(8804) ويختر : DK
(8805) محنة : DK
(8806) – (8806) : DK om.
(8807) السمك الصغار : DK
(8808) الشرب الصرف : DK add.
(8809) ومن ماء : DK
(8810) يميعه : DK
(8811) أو السماق : DK
(8812) والتوابل : DK
(8813) والأبازير : DK
(8814) والافاوى : CB؛ والاقاوية : DK
(8815) فيها : DK
(8816) ايضًا : DK
(8817) DK om.
(8818) شاء : DK
(8819) فانه : DK
(8820) صفة صحنة : DK
(8821) ثلاثة : DK
(8822) وثلاثة : DK
(8823) – (8823) : DK om.
(8824) زر ورد : DK
(8825) عواتي : DK
(8826) زبد : DK
(8827) للغرف : DK add.
(8828) المصلوق : DK
(8829) صفة أخرى : DK
(8830) القصيبي : DK
(8831) يفرك : DK
(8832) ويغسل : DK
(8833) – (8833) : DK om.
(8834) معاع : DK
(8835) مزي : DK
(8836) أشنان : DK
(8837) توم : DK
(8838) دقيت : CB
(8839) دقيت : CB

(8840) Lacuna in CB.
(8841) Hole in CB ms.
(8842) CB om.
(8843) CB om.
(8844) طيب : DK
(8845) ويكون : DK
(8846) مصحون : DK
(8847) قاعد : DK add.
(8848) – (8848) ويكون في ذلك الليمون : DK
(8849) – (8849) : DK om.
(8850) يصحن : DK
(8851) – (8851) : DK om.
(8852) لوز : DK add.
(8853) تشال : DK
(8854) الأقاوية : DK
(8855) ويتحف : DK
(8856) الاقاوية : DK
(8857) الاقاوية : DK
(8858) ويصلق : DK
(8859) صلقه : DK
(8860) بسيرج : DK
(8861) وتوم : DK
(8862) يصلق : DK
(8863) صلقه : DK
(8864) صاقه : DK
(8865) ويصلق : DK
(8866) مصلوق : DK
(8867) مصلوق : DK
(8868) ويصلق : DK
(8869) وتوم : DK
(8870) سيرج : DK
(8871) التوم : DK
(8872) ويصلق : DK
(8873) سيرج : DK
(8874) ويصلق : DK
(8875) وتوم : DK
(8876) ويصلق : DK
(8877) بالتوم : DK
(8878) توم : DK
(8879) وتوم : DK
(8880) يصلق : DK
(8881) التوم : DK
(8882) وتوم : DK
(8883) ويصلق : DK
(8884) التوم : DK
(8885) المزرنحوش : DK
(8886) قصبي : DK
(8887) ونصف : DK
(8888) ونصف : DK
(8889) يصلق : DK
(8890) وينضف : DK
(8891) زعف : DK
(8892) ثلث : DK
(8893) عنبر : DK
(8894) العجون : DK
(8895) لعابه : DK
(8896) ويصلق : DK
(8897) وعللا : DK
(8898) عودني : DK
(8899) بيل : DK
(8900) ثلث : DK

2. UTENSILS

INDEX

1. INGREDIENTS AND DISHES

Dublin; to the director and staff who provided their kind assistance, we owe much thanks. Likewise to the Cambridge University Library which provided a microfilm of their copy of the *Kanz* and to the office of the Spanish Cultural Attache in Cairo for securing a microfilm of the *Dār al-Kutub al-Waṭanīya* manuscript.

Finally, to our colleagues in the Middle East Librarians Committee (MELCOM) and in the Biblioteca Félix M. Pareja, Madrid, we owe a greater debt than even they possibly realize.

Manuela Marín Madrid

David Waines Lancaster

were that, despite certain inadequacies, C was preferred because of the fewer textual errors made by the copyist and also owing to its somewhat greater length. Moreover, after close comparison of the mss., it was evident that C had been copied from CB; this is to be seen in recipe 250 where C skips over one folio of CB (15v to 16r) and in another instance C transcribes CB's contraction of نهاية as هي, a most revealing error. Where such gaps in C occurred, we filled them in from CB indicating the insertion in the text. In cases where isolated recipes were lacking in C but found in DK and CB, we placed these in the Appendix and indicated their source.

As we have already noted in the description of ms. C, the copyist did not always understand the text he was copying although he frankly admitted his puzzlement by placing a "code sign" above the confusing word. We have successfully reconstructed the correct reading in most cases and in each case have indicated C's reading in the notes by a (#) which is to be understood as standing for the copyist's squiggle. In those cases where reconstruction was impossible. we have reproduced the copyist's reading and indicated such in the notes by C *sic* (#).

In terms of orthography, we have followed the current conventions for *hamza, madda, tashdīd* and *alif maqṣūra*. Punctuation has been inserted for the sake of clarification. Otherwise, we have faithfully reproduced the copyist's morphological idiosyncrasies as mentioned above in the description of the linguistic features of the text.

In order to make the text more readable, the recipes have been numbered consecutively; the recipes are indicated in the index by #.

10. Acknowledgements.

It is a great pleasure to extend our gratitude to a number of institutions whose support made this project possible. First and foremost, the Acciones Integradas programme sponsored by the British Council and the Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid, made it possible for the editors, working in their separate institutions in England and Spain, to meet together for collaboration and consultation so essential to the editorial process.

We also thank the Department of Religious Studies, University of Lancaster, the British Academy and the Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, for their support and encouragement during the gestation of the project.

Our work commenced with a visit to the Chester Beatty Library,

Tashdīd is frequent.

Alif maqṣūra is nearly always written as an *alif* (يبقا ، يعلا ، يلقا).

8.3: Manuscript DK

Library number: 18 *ṣināʿa, Dār al-Kutub al-Waṭanīya*, Cairo[25].

Title: كتاب الفَوائد في تَنْويع المَوائِد

Incipit:

بسم الله الرحمن الرحيم الحمدلله الذي نطقت بحكمته الأطيار وسبَّح له ما سَكَن من السَماك في قَرار البحار.

Explicit:

والحمدلله رب العالمين وحسبنا الله ونعم الوكيل ، ولا حول ولا قوة إلا بالله العَلِيّ العظيم ، استغفر الله العظيم وصلى الله على سيدنا محمد وآله وأصحابه وسلم تسليمًا كثيرًا.

Folios: 149.

Catchwords: yes.

Number of lines in each page: 19.

Preservation: very good.

Script: a very good, clear *naskhī* script. There are occasionally words crossed out and corrected in the margins by what appears to be another hand.

Vowels: occasionally and the final consonants.

Date and name of the copyist: not found.

Orthography: *Hamza* in initial position is not written. In medial position appears only occasionally; its support is written as *wāw* or *yāʾ*. In a few cases *hamza* is written at the end of a word, without support.

Tāʾ marbūṭa is frequently written as *hāʾ*.

Alif maqṣūra is sometimes written as *yāʾ*, especially in the case of prepositions like إلى ، حتى.

The main feature of this ms. is the number of spelling mistakes and incorrect words used by the copyist.

9. Editorial Policy.

9.1: Of the two complete manuscripts available to us for the critical edition (C and DK), we selected C as our basic text. The reasons for this

25. Ḥabīb Zayyāt, *Fann al-ṭabkh*, p. 17.

8.2: Manuscript CB[23]

Catalogue number: 4018, Chester Beatty Library, Dublin[24].
Title (in the catalogue): *Kitāb fī l-ṭabīkh*
Incipit (as it stands):

يؤخذ البَيْض فيُسلَق ويُخرَج من قِشره ويُثقَب بمسَلَّة...

Explicit:
وينجز له بُرْنِيّة بعود وعَنْبَر فيُجعَل فيها ويختم ويشال فهو نهاية. تخليل سفرجل عامي
(the manuscript ends abruptly).

Folios: 88.
Page size: 21.3 × 16.2 cms.
Catchwords: yes.
Number of lines in each page: usually 17 with occasionally 14 (59r, 59v), 15 (60r), 16 (45r, 53r, 53v, 56r, 58v, 61r, 62r, 62v, 63v, 66r, 66v, 68r, 73r, 73v, 76r, 76v) or 18 (28r, 28v, 87v, 88v).

Preservation: good in folios 1 to 44. Damp spots from folio 44v onwards have produced illegible lines in the upper part of these pages. The last part of the ms. (ff. 77-88) is in a bad condition, with holes in some of the folios.

Script: oriental *naskhī.* The names of the recipes are in larger script. Occasionally, the titles of the chapters are found in the margins of the folio, by another hand.

Vowels: a few vowels can be found throughout the manuscript.

Date and name of the copyist: not found (Arberry suggests the 8/14th century).

Other features: the ms. begins in the middle of a sentence in chapter 7. The final part of the text is also lacking and the last folios seem to have been put together at random. In the margin of f. 27v two seals are found, with the name Muḥammad Sharīf Jūda.

Orthographical features: Initial *hamza* is rarely written. In a medial position it can appear, but usually it is not written and even its support is lost (eg. روس). In the final position it appears occasionally.

Madda is written frequently in the place of the final *hamza* (eg. خضرآ ؛ مآ or with it (eg. مآء); sometimes it appears as a kind of ornament (خآصية).

---

23. Manuscript CB and DK were used for this edition in a microfilm form only which accounts for the lack of information we give on some of their codicological features.

24. A. Arberry, *Handlist,* V, p. 7.

Explicit:

صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليمًا كثيرًا دائمًا إلى يوم الدين ، آمين .

Folios: 175. The folios are numbered in pencil on the upper left corner, from 1 to 176; number 143 is missing in the pagination although the text is continuous from 142 to 144. The ms. contains 18 *karārīs* of ten folios each; with the exception of the final three, the division of each is indicated in the upper left part of the folio.

Page size: 20.5 × 15.2 cms.

Case of script: 15 × 9 cms. on average.

Catchwords: yes.

Number of lines in each page: Ff. 1r to 110r have 15 lines (14 in 15r-15v). From 110v onwards, the number of lines varies between 16 and 20. After 146v it is usually 15 or 16 lines.

Preservation: Ff. 1-21 have been damaged by water and mould. From 21 to the end, the dampness has affected the lower part of the folios.

Paper: oriental.

Script: oriental *naskhī*; black ink with chapter-titles and names of recipes in a larger script and in red ink. In a number of cases words have been crossed out and the correct word rewritten in the margin. In some folios (15v, 16r, 63v, 70r) there are lacunae.

Vowels: throughout the text only some words are voweled, especially verbs.

Tashdīd: appears occasionally.

Date and name of the copyist: not found.

Orthography: *Hamza* and *madda* in initial position are not usually written. *Hamza* in medial position appears rarely (eg. لئلا). Normally its support only appears when it is *wāw* or *yā*ʾ (eg. سايل ، بير ، توخذ ، تلايم) but the support is frequently ommitted (eg., روس ، شيا).

Hamza in final position is not written, although it does, rarely, appear (eg. ماء).

Alif maqṣūra is rendered by *alif* (egf. محلا ، يبقا ، مقلا) or by *yā*ʾ (eg. يُقلَى ، يحلى). Prepositions like إلى ، على ، حتى are always written: الي، حتّي ، علي :.

*Tā*ʾ *marbūṭa* is frequently written as *hā*ʾ.

Ms. C has the following variant forms for the word ألية :

18r: اللية / إليَه ; 20v: اللِيّة ; 21v: الليه ; 29v: لِيّة .

The most peculiar orthographical character of ms. C is, however, a squiggle written over the words the copyist did not understand.

example, occurs in the context of recipes using *laban*. On the other hand, certain textual explanations are incorrect as in the definition for *aṭrāf al-ṭīb* provided in the Cairo manuscript (see note 331) which is correctly given in the *Wuṣla*[20]. Colloquial usage is infrequent, but two occurances are بديت and بتاع / متاع . In all, such a text as the *Kanz* (in its three recensions) presents a useful source for increasing our knowledge and refining our understanding of many items of vocabulary, in the culinary field of course, not treated by the usual lexicographical works[21].

7. One final point which deserves emphasis is that owing to the quality of the copyist's work, or to the state of the manuscript itself, we were unable in a number of cases to reconstruct some words correctly; in these cases we have respected the text and placed *sic* by way of explanation in the footnote. One example of the difficulties offered by the text will suffice: the word فردوس is rendered in the Cambridge recension as فر دويرة and in the Cairo as نحو دروس

Description of the manuscripts

8.1: Manuscript C

Catalogue number: 947[22].
Library number: Qq. 196 (8). University Library, Cambridge.
Title:

كتاب «كنز الفَوائِد في تَنْويع المَوائِد» يشتمل على ثلاثة وعشرون (sic) بابًا في كيفيّة الطباخَة لبعض الحكماء العارفين.

Incipit:

بسم الله الرحمن الرحيم، الحمد لله الذي نطقت بحكمته الأطيار وسبَّحت بعَظَمته الحِيتانُ في قَرار البحار.

20. *Wuṣla*, II, p. 518; see Rodinson, "Recherches", p. 132.

21. See a study of the plant names and adjectives used by *Kanz* in Manuela Marín, "Las Plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética", *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus* (ed. E. García Sánchez), Granada, 1990, pp. 207-222.

22. E.G. Browne, *A Handlist*, p. 181.

5.4.5: Incorrect correspondance between adjective and noun, or between adjectives:

محمَّصين مَدْقُوق (مُحمَّصين مَدْقوقين) ؛ قَدْر نظيف (قدر نظيفة) ؛ صفة القاهرية الخاص (الخاصة)

The word القَطائف always is used with a singular modifier:

القَطائف المَقْلِي / القَطائِف المُدَوَّر / القَطائف المَحْشُوّ

There is one occurrence of its use as a noun of unity (82r) القطيفة and the word قطائفة appears twice[19].

5.4.6: Incorrect use of the construct state: الأواني الزجاج (أواني الزجاج)

5.4.7: Incorrect use of diptotes: وإن أردته أَزرقًا (أزرق) ؛ كِبارًا أبيضًا (أبيض) ؛ ناعمًا أبيضًا (أبيض)

5.4.8: Irregular use of the definite article: أَطراف طِيب / أَطراف الطِّيب // الدار صِيني / دار صِيني // الماء وَرْد / ماء وَرْد / ماء الوَرْد

5.5: **Pronouns.**

5.5.1: Incorrect correspondance in the use of pronominal suffixes:

يطرح عليهم (عليها) ؛ قد هَيَّأت دَجاجَتَين (...) تسلُقهم (تسلقها)

5.6: **Numerals.**

5.6.1: Incorrect correspondance between numeral and noun:

ثلاثة أَواقٍ ؛ خَمْسُ دَراهم ؛ خمسة بَيْضاتٍ

6. Vocabulary.

6.1: One of the most interesting features of the Kanz is the use of terminology not usually found or fully explained in the classical Arabic dictionaries. In some cases, for example, the meaning of a word or phrase is explained elsewhere in the text, as with وعاء ضاري ؛ شرش ؛ قمنة. On other occasions, where no such textual meaning is provided, the sense of a word can be deduced from the context itself; the word *bīrāf* (128r), for

19. See R. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leide, 1927, *s.v. qaṭīfa*.

moreover, there is often a lack of proper correspondence between the subject and the verb, as in:

ويُسْحَقُوا الجميع / ويُسْحَقُ الجميع

5.3.2: Irregular verbs. The imperative mood of weak verbs appears frequently in the following manner: ضِيف (ضِفْ) ؛ اغْليه (اغْلِه)

ارْميها (ارمِها) ؛ شِيل (شِلْ)

الْقي (الْقِ)

5.3.3: The conditional mood could appear like: إنْ لم يكون (إنْ لم يَكُنْ)

5.3.4: In all three manuscripts, two verbs commonly employed are used alternatively: يَغلِي / يَقلي which could be explained as a copyist's error and thus need not be seen to affect the meaning of the sentence.

5.4: **Nouns and Adjectives.**

5.4.1: Use of accusative instead of the nominative:

يُضاف أُوقِيَتين (أُوقِيتان) ؛ فإنه طَيِّبا (طَيِّب) ؛ مَشْدُودا الوَصْل (مشدود الوَصْل) ؛ ويُضاف عَليه سُكّرا وشيرجا وقَطْرًا (سُكَّر وشيرج وقَطْر) ؛ لكل منّ من العَسَل عشرين (عشرون) دِرْهم

5.4.2: Use of the nominative instead of the accusative:

يُدَقُّ جَيِّد (جَيِّدًا) ؛ تأخذ عجين مملوك (عجينًا مملوكًا) ؛ تأخذ له قوام (قواما) ؛ وتسخنه تسخين جَيِّد (تَسْخينًا جَيِّدًا) ؛ تجعل فيه عسل (عسلاً)

5.4.3: Use of accusative instead of genitive: في هاونا (هاون)

5.4.4: Incorrect use of the dual and plural nominal forms in the construct state:

أُوقِيَتين شيرج (أوقيتي شيرج) ؛ دَانِقَين قَرَنْفُل (دانِقَي قَرَنْفُل) ؛ عُودَين نَعْناع (عُودَي نَعْنَع) ؛ أَواقِ خَلّ (أواقي خَلّ)

5.1.8: Use of *ṣād* instead of *sīn*: بالصاطور (بالساطور) ؛ مَصْلوق (مَسْلُوق) خَصّ (خَسّ)

5.1.9: Use of *sīn* instead of *ṣād*: مُسْتَكا (مُصْطَكا) ؛ السُّورَة (الصُّورَة)

5.1.10: Use of *ṭā'* instead of *tā'*: أُطْرُج (أُتْرُج) ؛ الطِطماج (التطماج)

5.1.11: Use of *ḍād* instead of *ẓā'*: نَضِيف (نَظِيف) ؛ ينضف (ينظف)

5.1.12: Use of *ḍād* instead of *dāl*: المضقّقة (المدقّقة)

5.1.13: In the names of ingredients especially, alternations in the use of consonants:

أُتْرُج / أُتْرُنْج // بِنوفَر / لِينُوفَر / نُوْفَر / نَنُوفَر //
زَعْتَر / صَعْتَر // سَنْدَرُوس / صَنْدَرُوس
قَرْنَبيط / قنْبيط // كُسْبَرة / كُزْبَرة / كُسْفَرة //
مَقْدُونِس / بَقْدُونِس // نانخواه / مانخواه //

5.2. **Vowels.**

5.2.1: Long vowels, reflecting uncertainty as to how a word was pronounced or stressed:

قِيشاني / قاشاني // كَراوِية / كَراوِيا // نَعْناع / نَعْنَع

5.2.2: In some cases the long vowel is incorrectly inserted; or in others, suppressed:

أُوصُول (أُصُول) ؛ هَوِن (هَاوِن)

5.2.3: Short vowels. In some cases they appear like: إِلَيْه ؛ اللّيَّه

5.3: **Verbs.**

5.3.1: Regular verbs. There occurs frequent uncertainty in usage of the second and third person of the present indicative of the verb;

Egyptian material. Given the other lighter but scattered hints, however, the *Kanz*'s Egyptian origin seems reasonable.

Linguistic features of the text

5. In what follows, we deal with the major linguistic features of the work as reflected in the three manuscripts used to establish the text. It would be cumbersome and unnecessary to cite every peculiarity of the text and so we offer only a few examples of the most common features for scholars interested in the *laḥn al-ʿāmma*.

5.1: **Consonants.**

5.1.2: Use of *tāʾ* instead of *thāʾ*, a common and widespread occurrence:

تَمْرَة (ثَمْرَة) ؛ تَوْر (ثَوْر) ؛ تَلْج (ثَلْج) ؛ توم (ثَوْم) ؛ تَخِينَة (ثَخِينَة) ؛ بِمِتْل (بِمِثْل) ؛ تِنْتَين (ثِنْتَين) ؛ يَخْتُر (يَخْثُر) ؛ يَنْتُر (يَنْثُر) ؛ يَتْقُل (يَثْقُل)

5.1.3: Use of *tāʾ* instead of *ṭāʾ*: رَتْبَة (رَطْبَة) ؛ مُسْتَكا (مُصْطَكا)

5.1.4: Use of *shīn* instead of sīn:

شمان (سمان) ؛ فُشْتُق (فُسْتُق) ؛ مَشْدُود (مَسْدُود) ؛ مَهْرُوشَة (مَهْرُوسَة) ؛ مِهْرَاش (مِهْرَاس) ؛ تَشُدّ (تَسُدّ) ؛ يَفْشَح (يَفْسَح) ؛ يَهْرِش (يَهْرِس)

5.1.5: Use of *sīn* instead of *shīn*:

سِيرَج (شِيرَج) ؛ يَسَال (يَشَال) ؛ فيُسَرّحان تَسْرِيحًا (فيُشَرِّحان تَشْرِيحًا)

5.1.6: Use of *dāl* instead of *dhāl*, a case of such frequency it has not been recorded in the footnotes:

سَمِيد (سميذ) ؛ جَوادِب (جَوَاذِب) ؛ فَانِيد (فَانِيذ)

5.1.7: Use of *dāl* instead of *ḍād*: دَارِيَة (ضَارِيَة) ؛ أَمْراد (أَمْراض)

(46r); the Yemen and *Bilād al-Rūm* are both mentioned (107v, 113r, 149v) and finally Egyptian preparations are twice referred to (113r, 141r).

4.3: Similarly, various weights are noted as they were used in different regions: for example, the Syrian or Damascene *mudd,* the Baghdad and Iraqi *raṭl,* and the Egyptian *qinṭār, qadḥ,* and *raṭl.* In one place (137r), however, the recipe converts the equivalent of a Syrian *mudd* into Egyptian *raṭls,* as though the preparation were intended for use in Egypt.

4.4: This last point suggests a line of argument for possible Egyptian provenance of the work. Support for its Egyptian character may be adduced also from certain fish dishes, the main ingredient of which is a species or part of fish found in the Nile, such as *ṣīr, baṭārikh, būrī* and *absārīya.* The fish *labīs* is mentioned in the introduction. *Labīs, ṣīr* and *būrī* are, according to Hinds and Badawi[17], words of Coptic origin while *baṭārikh* is the roe of the *būrī.* In this same chapter on fish dishes, there is a preparation too for *ṣaḥna iskandarīya.* We may note, as well, that the names of two of the Coptic calendar months are mentioned in quite different contexts (*Ṭūba,* 95v and *Amshīr,* 146v; this, of course, along with mention elsewhere of the Islamic month of *Ramaḍān* and the months of *Nīsān* and *Tishrīn*). Moreover, the preparation for a dish called *Jājiq* (Eg., 130r *jājiq min ḥashīshat al-sulṭān*) which, to our knowledge, is not found in any other cookbook, is referred to in the fourteenth century Egyptian "culinary" fable *Kitāb al-ḥarb al-maᶜshūq*[18]. Finally, there is found in recipes for three dishes separate preparations for the Turkish and *baladī* classes. While this last point is far from conclusive evidence on its own for the Egyptian provenance of the work as a whole, taken together with the other points already mentioned there is, we believe, good reason for holding that it was compiled in Egypt, probably at some time during Mamluk rule. It should be kept in mind, however, that if we could determine more closely the nature of the work's compilation, this conclusion might require revision. For example, if the *Kanz* was put together from a number of smaller specialized works such as fish, perfumes, pickles and the like, then the clustering of Egyptian fish terms in one chapter of the *Kanz* might only mean this chapter alone contained

17. *A Dictionary of Egyptian Arabic.* Beirut: Librairie du Liban, 1986.

18. Abridged English translation by J. Finkel, "King Mutton. A curious Egyptian tale of mamluk period", *Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete,* 1932-33; Spanish translation by Manuela Marín, "El *Kitāb al-ḥarb al-maᶜšūq bayna laḥm al-ḍaʾn wa-ḥawāḍir al-sūq*", *Revista de la Universidad de Madrid,* XIX (5) (1970), pp. 143-184.

4. One notable feature of the *Kanz* is its length; the Cambridge recension which was used as the primary manuscript has 175 folios, slightly more than the 168 folios of al-Warrāq's work, both being considerably greater in length than any of the other surviving culinary works. The Cambridge version alone has 750 recipes to which have been added some 80 other recipes (contained in the appendix to the present edition) culled from the Cairo and Dublin manuscripts and not found in the Cambridge recension. A second feature of interest in the *Kanz* is the frequency of health references attached as comments to the recipes. Thus a preparation for *ᶜujja* (recipe 185) is supposed to stimulate and strenghten the sexual appetite. Other recipes note the class of a person's temperament for which they are best suited. The relationship between culinary and health concerns should not be surprising as such links can be traced back to the very beginning of the culinary and medical literary traditions; the number of such references in the *Kanz*, however, would seem to indicate a greater concern for health matters on the part of the compiler than appears in other cookbooks.

4.1: As remarked previously, authorship of the *Kanz* cannot be determined. In the introduction, the first person is employed by the author/compiler to describe briefly the contents of the work and its title. The first person is found again in an anecdote recounted by one Aḥmad al-S.fāsī[16] and twice more further on in the same chapter. The only sources quoted in the entire work are ᶜAlī b. Rabban and his famous early medical work, the *Kitāb firdaws al-ḥikma* (f.153r) and one Muḥammad b. Aḥmad al-Baladī (153v) about whom nothing is known at all. None of this information clearly is of any assistance in locating the work in time or place.

4.2: Place names in the text must be used with caution in attempting to locate the provenance of the work. Recipes are mentioned associated with a number of different provinces and cities. For example, there is a preparation for *qanbarīs* as it is done in Damascus (f. 128v); Baghdad, Mosul or Upper Iraq are mentioned in a similar manner (45r, 73r, 132r); there is a recipe for birds as prepared in the West and al-Andalus

16. This is likely a reference to Abū l-ᶜAbbās Aḥmad b. Yūsuf al-Tīfāshī (580-651/1184-1253); see Ḥasan Ḥusnī ᶜAbd al-Wahhāb, *Waraqāt*, Tunis, 1981, vol. II, pp. 448-460 and the introduction by Iḥsān ᶜAbbās to his edition of al-Tīfāshī's *Surūr al-nafs bi-madārik al-ḥawāss al-khams*, Beirut, 1980.

provides a brief but personal introduction remarking that no preparation is included which he had not himself tried and tested many times. Of the ten chapters in the *Wuṣla* (compared with twenty-three in the *Kanz*) there are a number of preparations which closely parallel recipes in the *Kanz* in the chapters on perfumes, sweets, and *mukhallalāt;* fewer parallels are to be found in the chapters on eggs, perfumed soaps and distilled water. Thus of the ten chapters in the *Wuṣla* there are four in which no real affinity between it and the *Kanz* exists. For example, the longest single chapter in the *Kanz* comprising 144 recipes, dealing with what may be described as substantial main dishes, is completely different from the *Wuṣla.*

2.6: The pattern that appears to have emerged by the thirteenth century in the production of the cookbooks we have been considering in this "extended family" is that their compilers/authors depended to a degree upon existing written specialized monographs of limited size such as perfumes, *mukhallalāt,* sweets and the like to which was added other material from written/oral traditions and which to some extent possibly reflected regional tastes in main dishes.

3. Finally, there remain to be considered two culinary works of different provenance from those considered above. While belonging clearly within the same medieval culinary tradition, they do not betray the same textual characteristics of and parallels with the extended family to which the *Kanz* belongs. These works are the *Faḍālat al-khiwān fī ṭayyibāt al-ṭaᶜām wa-l-alwān* attributed to Ibn Razīn al-Tujībī[14], written around the beginning of the Marinid dynasty, and the anonymous work edited by A. Huici Miranda and published under the title of *Kitāb al-ṭabīkh fī l-Maghrib wa-l-Andalus fī ᶜaṣr al-Muwaḥḥidīn*[15]. These are the only edited works reflecting the Maghribi/Andalusian culinary high tradition and it is impossible to say at this juncture what the archetypes for these works were. Our concern here has been to locate the *Kanz* within the medieval tradition as we know it from surviving works, and it is to this matter we now turn.

---

14. Edited by Muḥammad Ibn Shakrūn, Rabat 1981 and reissue, Beirut, 1987. There is also an abridged Spanish translation of this work by F. de la Granja, *La cocina arábigo-andaluza según un manuscrito inédito,* Madrid 1960.

15. Madrid 1965 and also his *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí,* Madrid 1966.

edition, prepared by Dā'ūd al-Chelebī in 1934 was from an autograph manuscript written in Baghdad in 623/1226[10]. It is immediately evident that the *Kanz* and al-Baghdādī's work move within the same orbit. Al-Baghdādī's brief introductory section following the exordium and the table of contents, displays a strong textual similarity with the opening part of the first chapter of the *Kanz*. However, an even stronger parallel with the *Kanz* is the anonymous work entitled *Waṣf al-aṭʿima al-muʿtāda*, a copy of which dated 775/1373 is found in the *Dār al-Kutub* in Cairo[11]. Here the entire introduction of the *Waṣf* (approximately twice the length of al-Baghdādī's) runs, as far as it goes, directly parallel to that of the *Kanz*. The complete introduction of the *Kanz*, however, is approximately three times as long as the introduction of the *Waṣf* and in which matters are discussed not found in either of the other two introductions. If one were to attempt a chronology according to a theory of "abridgement", such comparison (in terms of the introductory material alone) would suggest the *Kanz* was the original version, the other two being greater and lesser abridgements of it. There is always the likelihood, perhaps even more the probability, of a common source from which all three works have been ultimately drawn.

2.4: The comparison of contents reveals a family connection among the three works as well. The *Waṣf*, owing to its being of much greater length than al-Baghdādī, contains many more recipes which are found also in the *Kanz*. The textual resemblances of these instances ranges from near exact copies to a greater or lesser degree of modification of wording and phrasing between recipes. Despite these points of similarity, the *Kanz* nevertheless remains a totally independent work which is reflected in its much wider range of material and concerns.

2.5: One further culinary work which belongs within the same "extended family" as the *Kanz* is that composed during the Ayyubid period and entitled *al-Wuṣla ilà l-ḥabīb fī waṣf al-ṭayyibāt wa-l-ṭīb*[12]. A detailed comparison cannot be made here. The author, who remains uncertain[13],

10. The work was translated into English by A.J. Arberry and published in *Islamic Culture*, 13 (1939), 21-47, pp. 189-214.

11. See Ḥabīb Zayyāt, "Fann al-ṭabkh wa-iṣlāḥ al-aṭʿima fīl-Islām", *Al-Mashriq*, XLI (1947), p. 17.

12. Edited by Sulaymà Maḥjūb and Durriya al-Khaṭīb, 2 Vols., Aleppo: *Maʿhad al-Turāth al-ʿIlmī al-ʿArabī*, 1988.

13. The editors of the printed edition attribute the work to Ibn al-ʿAdīm (660/1262). See Maxime Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des Études Islamiques*, 1949, pp. 128-130.

preparations for an astonishing number and type of substantial dishes, breads, condiments, preserves, sweetmeats, drinks and so on.

The work, in sum, is a compendium of culinary activities of considerable complexity, marking the cornerstone of medieval urban haute cuisine. However, can it be said to have informed or influenced later culinary works and, if so, in what ways?

2.1: As a general observation, one should say the influence is indirect and that al-Warrāq's compendium is *sui generis*. Earlier sources upon which al-Warrāq based his own work are not extant and we have no way of judging how late they did survive; there could have been some direct and continuing influence of one or other of these earlier works especially that of the Abbasid prince Ibrāhīm b. al-Mahdī whose name is honoured by association with certain dishes in later extant cook books. Moreover, al-Warrāq added material to his own book independently of these early sources; he was, in a sense, contributing to the "fixing" of a literary culinary tradition by selecting from and bringing together a representative sample from the available contemporary pool of information. It was, therefore, equally likely that later authors/compilers also created works independently by drawing upon what was still very largely an oral tradition. Thus, for example, recipes in al-Warrāq for widely known and popular dishes such as *sikbāj, zīrbāj* and *lawzīnaj* have no textual parallels in the *Kanz* where the same named dishes are quite different in their preparation.

2.2: Between the *Kitāb al-ṭabīkh* of al-Warrāq and later works there appears a hiatus of some two centuries in the extant literary culinary tradition; we do not even possess the names of authors or titles of works which may have been written between the late tenth, early eleventh and the thirteenth/fourteenth centuries and are now lost. There then appears in a relatively short space of time a clutch of extant works which some of which appear to have certain family resemblances, although the precise connections are in many ways speculative as the chronology of their appearance cannot be fixed with certainty. It is in this context that the *Kanz* can be more easily discussed.

2.3: The first cookbook in this later series which can be fixed with some certainty is that of Muḥammad b. al-Ḥasan al-Baghdādī[9]. The printed

9. This work was reissued by Dār al-Kitāb al-Jadīd in Beirut in 1964 presented by Fakhrī al-Bārudī together with a supplement entitled *Muʿjam al-maʾākil al-dimashqīya.*

holdings. It was clearly desirable to have at least one other complete version for purposes of editing. The *Dār al-Kutub* in Cairo provided a microfilm of their anonymous manuscript which was, however, complete and which contained a number of interesting variations from the Cambridge text[3]. The copy mentioned in the catalogue of Oriental Public Library at Bankipore[4] is described there as incomplete, beginning abruptly in the fifth chapter; the chapter headings from thereon correspond to those in the Cambridge manuscript. The work is attributed in a note on the "title page" to Ḥunayn b. Isḥāq, an attribution which seems highly unlikely as there is no other evidence to substantiate it[5]. Finally, there exists a copy in Gotha[6] of which, after repeated attempts, we were unable to secure a microfilm; it is to be noted, however, that our requests were refused during what was to be the final period of the ancient regime in East Germany. This manuscript is also anonymous.

The Kanz in the medieval Arab/Islamic culinary tradition

2. The story of the emergence and development of a high cooking tradition in Iraq during the middle Abbasid period has been told elsewhere[7]. Of relevance to the discussion here is mention of the earliest extant culinary work in Arabic, the *Kitāb al-ṭabīkh* by Ibn Sayyār al-Warrāq[8]. Written around the end of the fourth/tenth century, the work draws upon sources from as early as the first half of the third/ninth century. Comprising one hundred and thirty-two chapters, al-Warrāq ranges over a wide variety of subjects: proper kitchen practices, the nature of various kinds of food stuffs, table manners and, of course,

---

3. *Dār al-Kutub al-Waṭanīya,* nº 18 *ṣināʿa.*
4. Catalogue of the Arabic and Persian Manuscripts in the Oriental Public Library at Bankipore, Vol. IV, Arabic Medical Works. Prepared by Maulavī Aẓīmu'd-Dīn Aḥmad, Calcutta, 1910, pp. 8-10.
5. Manfred Ullmann, *Die Medizin im Islam,* Leiden, 1970, p. 199.
6. Wilhelm Pertsch, *Die arabischen Handschriften der herzoglichen Bibliothek zu Gotha,* Frankfurt, 1987, III, p. 16 (nº 1345).
7. See David Waines, *In a Caliph's Kitchen.* London: Riad el-Rayyes Books, 1989.
8. Edited by Kaj Ohrnberg and Sahban Mroueh. Helsinki: *Studia Orientalia,* no. 60, Finnish Oriental Society, 1987.

INTRODUCTION

1. The usual preliminary step in manuscript editing, namely to survey the number of manuscripts of a given work, was not possible in the present case. Having previously been interested in medieval Arab/Islamic culinary matters, we commenced this project with a manuscript from the Chester Beatty Library in Dublin. The work was cited simply as the *Kitāb fī l-ṭabīkh* by Professor Arberry in his *Handlist* of the Library's holdings[1]. It was in our judgement, even after a cursory perusal, an important text with certain characteristics setting it off from other known medieval cookbooks within the same tradition. The manuscript, however, was unfortunately incomplete with some six chapters missing from the beginning and an indeterminate number of folios lacking at the end. It was of course without identifying title, author as well as colophon.

1.1: It was only after the editing of the apparently *unicum* Dublin manuscript was complete that the microfilm of a manuscript in the Cambridge University Library was obtained, notice of which some years previously had attracted one of the editors' attention. This was the anonymous work entitled *Kanz al-fawāʾid fī tanwīʿ al-mawāʾid*[2]. When the microfilm was examined it was soon evident that it was a complete version of the partial Dublin work. Thus we now had a title but still no author.

1.2: With knowledge at least of the title, several other manuscripts of the *Kanz* were turned up from a survey of catalogues of major Arabic

1. Arthur J. Arberry, *The Chester Beatty Library. A Handlist of the Arabic Manuscripts*, Dublin, 1962, v. V, p. 7.

2. E.G. Browne, *"Handlist of the Muḥammadan manuscripts, including all those written in the Arabic character", preserved in the Library of the University of Cambridge*, Cambridge, 1900, p. 181.

TABLE OF CONTENTS

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id: (medieval Arab; Islamic culinary art) / ed. by Manuela Marín and David Waines. – Stuttgart: Steiner, 1993
(Bibliotheca Islamica; Bd. 40)
ISBN 3-515-05950-4
NE: Marín, Manuela [Hrsg.]; GT

 Gedruckt mit Unterstützung des Orient-Instituts der Deutschen Morgenländischen Gesellschaft, Beirut (Libanon), aus Mitteln des Bundesministers für Forschung und Technologie.

English / arabische Ausgabe

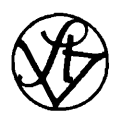
Druck: Imprimerie Catholique sal
Printed in Lebanon

KANZ AL-FAWĀ᾿ID FĪ TANWĪ῾ AL-MAWĀ᾿ID

(Medieval Arab / Islamic Culinary Art)

EDITED BY

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES



BEIRUT 1993

IN KOMMISSION BEI FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART

BIBLIOTHECA ISLAMICA
GEGRÜNDET VON HELLMUT RITTER

IM AUFTRAG DER
DEUTSCHEN MORGENLÄNDISCHEN GESELLSCHAFT
HERAUSGEGEBEN VON

ULRICH HAARMANN und ERIKA GLASSEN

BAND 40

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES

KANZ AL-FAWĀʾID FĪ TANWĪʿ AL-MAWĀʾID

Diwald-Wilzer. 2. Aufl. 1987. XX S. deutsch, XII und 189 S. arab. Text.

Band 22 Ibn Ḥibbān al-Bustī. Die berühmten Traditionarier der islamischen Länder, hrsg. von Manfred Fleischhammer. 1959. VIII S. deutsch, VI und 259 S. arab. Text.

Band 23 Die Gelehrtenbiographien des Abū ʿUbaidallāh al-Marzubānī in der Rezension des Ḥāfiẓ al-Yaġmūrī, hrsg. von Rudolf Sellheim.

23a Teil I, Kitāb Nūr al-qabas al-Muxtaṣar min al-Muqtabas. 1964, 32 S. deutsch, 472 S. arab. Text, 8 Tafeln.

Band 24 Al-Ḥāmidī: Die ismaʿilitische Theologie des Ibrāhīm al-Ḥāmidī, hrsg. von Muṣṭafā Ghāleb. 1971, 342 S. arab. Text.

Band 25 The Noble Qualities of Character by Ibn Abi d-Dunyā, by James A. Bellamy. 1973. XIII und 110 S. engl., XVI und 174 S. arab. Text, 3 Tafeln.

Band 26 The Book of Plants by Abū Ḥanīfa ad-Dīnawarī, by Bernhard Lewin. 1974. IX S. engl., XX und 454 S. arab. Text.

Band 27a Teil 1, Ḥāšiya ʿalā Šarḥ Bānat Suʿād des ʿAbdalqādir al-Baġdādī, hrsg. von Nazif Hoca, 1980. 752 S.

Band 27b Teil 2, "I" 743 S., "II" 444 S. 1990. Hrsg. von Nazif Hoca. Überarbeitet und mit Indices versehen von Muḥammad al-Ḥuǧairī.

Band 28 Aḥmad Ibn Yaḥyā al-Balāḏurī, Ansāb al-Ašrāf.

28a Teil 1, hrsg. von Iḥsān ʿAbbās (nach Vorarbeiten von Maḥmūd al-Ghūl). In Vorbereitung.

28b Teil 2, hrsg. von Iḥsān ʿAbbās. In Vorbereitung.

28c Teil 3, hrsg. von ʿAbd al-ʿAzīz ad-Dūrī. 1979. 730 S.

28d Teil 4/1, hrsg. von Iḥsān ʿAbbās. 1979. 730 S

28e Teil 4/2, hrsg. von ʿAbd al-ʿAzīz ad-Dūrī. In Vorbereitung.

28f Teil 5, hrsg. von Wadād al-Qāḍī. In Vorbereitung.

Band 29 Westarabische Tropik. Naẓm IV des Tanasī, hrsg. u. erläutert von Nūrī Soudan. 1980. XVII. u. 128 S. deutsch, 397 S. arab. Text, 16 Tafeln.

Band 30 Aḥmad an-Nāṣir, Streitschrift des Zaiditenimams Aḥmad an-Nāṣir wider die ibaditische Prädestinationslehre, hrsg. von Wilferd Madelung. 1985. 18 S. deutsch, 351 S. arab. Text.

Band 31 Ibn Šaddād, Die Geschichte des Sultans Baibars von ʿIzz ad-dīn Muḥammad b. ʿAlī b. Ibrāhīm b. Šaddād, hrsg. von Aḥmad Ḥuṭaiṭ. 1983. 447 S.

Band 32 Naǧmaddīn aṭ-Ṭūfī al-Ḥanbalī, ʿAlam al-ǧadal fī ʿilm al-ǧadal, hrsg. von Wolfhart Heinrichs. 1987. 30 S. deutsch, 283 S. arab. Text.

Band 33 Kitāb Ibn Sallām, hrsg. von Werner Schwartz. 1986. 168 S. arab. Text.

Band 34 Ibn aš-Šaǧarī: Muʿǧam Ibn aš-Šaǧarī, das Homonymenwörterbuch des Ibn aš-Šaǧarī, hrsg. von Attia Rizk. 1992. XVI und 624 S. arab. Text.

Band 35 Drei Schriften des Theosophen von Tirmiḏ, hrsg. von Bernd Radtke. 1992. X und 78 S. dt./arab. Text, 295 S. arab. Text.

Band 36 Nuʿaym b. Ḥammād, Kitāb al-Fitan, hrsg. vom Lawrence I. Conrad. In Vorbereitung.

Band 37 Abū Ḥāmid al-Qudsī, hrsg. v. U. Haarmann und Ṣubḥi Labīb. Im Druck.

Band 38 Aḥmad ilFār und seine Schwänke, Arabisches Volkstheater in Kairo im Jahre 1909, hrsg. und übersetzt von Manfred Woidich und Jacob M. Landau. 1993. 489 S. arab./dt. Text.

Band 39 Ibn aṭ-Ṭuwayr: Nuzhat al-muqlatayn fī aḫbār ad-daulatayn, kompil., hrsg. und eingel. von Ayman F. Sayyid. 1992. XIII und 392 S. arab. Text.

Band 40 Kanz al-fawāʾid fī tanwīʿ al-mawāʿid. (Arabisches kulinar.-mediz. Werk aus der Zeit der ägypt. Mamluken), hrsg. von Manuela Marin u. David Waines. 1993. 415 S. arab. und 61 S. engl. Text.

Band 41 Ibn ʿAqīl: Kitāb al-Wāḍiḥ fī uṣūl al-fiqh, hrsg. von George Makdisi.
Teil 1: Maḏhab. Im Druck.

BIBLIOTHECA ISLAMICA

Band	1	Die dogmatischen Lehren der Anhänger des Islam von Abū l-Ḥassan ʿAlī Ibn Ismāʿīl al-Ašʿarī, hrsg. von Hellmut Ritter. 3. Aufl. 1980. IV und 722 S. arab. Text.
Band	5 (a-e)	Ibn Ijās. Edition der Chronik: Badāʾiʿ az-zuhūr fī waqāʾiʿ ad-duhūr. 5 Teile in 6 Bänden. Hrsg. und mit einer Einleitung versehen von Mohamed Mostafa. 2. Aufl. 1982–1984. Insges. 3373 arab. S.
Band	5 (f)	Annemarie Schimmel: Indices (zu Bd. III-V der ersten Auflage), Istanbul 1945, IV dt., 220 S. arab. Text.
Band	5 (f1+2-i)	Indices und Glossar des Gesamtwerkes in 6 Bd., zusammengestellt von Mohamed Mostafa. 1984–1992.
Band	6	Das biographische Lexikon des Ṣalāḥaddīn Ḫalīl Ibn Aibak aṣ-Ṣafadī.
	6a	Teil 1 hrsg. von Hellmut Ritter. 3. Aufl. 1981. XII u. 386 S. arab. mit 4 Kunstdrucktafeln.
	6b	Teil 2, hrsg. von Sven Dedering. 2. Aufl. 1974. VI und 406 S.
	6c	Teil 3, hrsg. von Sven Dedering. 2. Aufl. 1981. III und 402 S.
	6d	Teil 4, hrsg. von Sven Dedering. 2. Aufl. 1981. IV und 416 S.
	6e	Teil 5, hrsg. von Sven Dedering. 2. Aufl. 1981. 383 S.
	6f	Teil 6, hrsg. von Sven Dedering. 2. Aufl. 1981. 433 S.
	6g	Teil 7, hrsg. von Iḥsān ʿAbbās. 2. Aufl. 1981. 443 S.
	6h	Teil 8, hrsg. von Muḥammad Youssef Najm. 2. Aufl. 1982. 483 S.
	6i	Teil 9, hrsg. von Josef van Ess. 2. Aufl. 1981. 530 S.
	6j	Teil 10, hrsg. von ʿAlī ʿAmāra und Jacqueline Sublet. 1980. 515 S.
	6k	Teil 11, hrsg. von Šukrī Faiṣal. 1981. 487 S.
	6l	Teil 12, hrsg. von Ramaḍān ʿAbd at-Tawwāb. 1979. 479 S.
	6m	Teil 13, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuğairī. 1984. 572 S.
	6n	Teil 14, hrsg. von Sven Dedering. 1982. 265 S.
	6o	Teil 15, hrsg. von Bernd Radtke. 1979. 540 S.
	6p	Teil 16, hrsg. von Wadād al-Qāḍī. 1982. 739 S.
	6q	Teil 17, hrsg. von Dorothea Krawulsky. 1982. 763 S.
	6r	Teil 18, hrsg. von Ayman Fuʾād Sayyid. 1988. 614 S.
	6s	Teil 19, hrsg. von Riḍwān as-Sayyid. 1993. 616 S.
	6t	Teil 20, hrsg. von Ramaḍān ʿAbd at-Tawwāb. In Vorbereitung.
	6u	Teil 21, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuğairī. 1988. 530 S.
	6v	Teil 22, hrsg. von Ramzī Baʿalbakī. 1983. 564 S.
	6w	Teil 23, hrsg. von Monika Gronke. In Vorbereitung.
	6x	Teil 24, hrsg. von M. ʿAdnān Baḫīt und Muṣṭafā al-Ḥiyārī. 1993. 432 S.
	6y	Teil 25, hrsg. von Muḥammad al-Ḥuğairī. In Vorbereitung.
	6za	Teil 26, hrsg. von Louis Pouzet. In Vorbereitung.
	6zb	Teil 27, hrsg. von Otfried Weintritt. In Vorbereitung.
	6zc	Teil 28, hrsg. von Ibrahim Chabbouh. In Vorbereitung.
	6zd	Teil 29, hrsg. von Maher Jarrar. In Vorbereitung.
Band	18	Das Buch der wunderbaren Erzählungen und seltsamen Geschichten. Mit Benutzung der Vorarbeiten von A. von Bulmerincq, hrsg. von Hans Wehr. 1956. XIX S. deutsch, 516 S. arab. Text.
Band	19	Die Geheimnisse der Wortkunst (Asrār al-balāğa) des ʿAbdalqāhir al-Gurgānī. Aus dem Arabischen übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Hellmut Ritter. 1959. V und 33* und 479 S. arab. Text.
Band	20	Der Dīwān des Abū Nuwās.
	20a	Teil I, hrsg. von Ewald Wagner. 1958. X S. deutsch, 15 und 363 S. arab. Text.
	20b	Teil II, hrsg. von Ewald Wagner. 1972. 336 S. arab. Text.
	20c	Teil III, hrsg. von Ewald Wagner. 1988. X S. deutsch, 458 S. arab. Text.
	20d	Teil IV. hrsg. von Gregor Schoeler. 1982. XIX S. deutsch, 412 S. arab. Text.
Band	21	Die Klassen der Muʿtaziliten von Aḥmad Ibn Yaḥyā Ibn al-Murtaḍā. hrsg. von Susanne

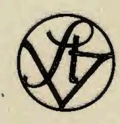
BIBLIOTHECA ISLAMICA · BAND 40

KANZ AL-FAWĀʾID FĪ TANWĪʿ AL-MAWĀʾID

(Medieval Arab / Islamic Culinary Art)

EDITED BY

MANUELA MARÍN AND DAVID WAINES



BEIRUT 1993
IN KOMMISSION BEI FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART